

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2

## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN**



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

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023- MPVH/OEC-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE BIENES ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA PARA EL AÑO FISCAL 2023**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

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

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

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## **1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

*anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en

cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN  
RUC N° : 20166871035  
Domicilio legal : PZA.DE ARMAS S/N AYACUCHO - VILCAS HUAMAN  
Teléfono: : 966007742  
Correo electrónico: : abastomunivilcas@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA PARA EL AÑO FISCAL 2023**

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO EXTRA	KG	15000
	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	4031
	LENTEJA CALIDAD SUPERIOR	KG	3763
	SARDINA PERUANA O ANCHONETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A DE 425 GRAMOS	UNIDAD	22087
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	2945
	QUINUA PROCESADA GRADO I	KG	5031
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	KG	7055

#### Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.
- En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el bien materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.

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

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 de fecha 21 de marzo del 2023.**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

**NO CORRESPONDE**

#### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 0.10 (10/100 Soles) por cada copia simple tamaño A4 en la caja de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán.**

##### **Importante**

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

#### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 – Ley del Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2023
- Ley N° 31639 - Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31640 - Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año Fiscal 2023
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019)
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias vigentes (Decreto Supremo N° 234-2022-EF).
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### **Advertencia**

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Importante para la Entidad**

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
  - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

**Advertencia**

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

**Importante para la Entidad**

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-411-000028  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>3</sup> : 018-411-000411000028-90

"

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

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

- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

#### Importante

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

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

**Importante para la Entidad**

*En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:*

- i) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

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

**Importante**

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

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **mesa de partes de Municipalidad Provincial Vilcas Huamán, sito en PZA.DE ARMAS S/N AYACUCHO - VILCAS HUAMAN.**

**Importante para la Entidad**

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de las bases, debe presentar la documentación requerida en S mesa de partes de Municipalidad Provincial Vilcas Huamán, sito en **PZA.DE ARMAS S/N AYACUCHO - VILCAS HUAMAN.**”*

- *En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

*Incorporar a las bases, según corresponda.*

## CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



**CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA BLANCA PELADA, PALLAR, LENTEJA EXTRA, HABA ENTERA SECA, CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425, ACEITE VEGETAL. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)**

**1. Objeto:**

Adquisición de Arroz pilado extra, Quinua blanca Perlada, Pallar, lenteja extra, Haba entera Seca, Aceite Vegetal Comestible, Conserva de Pescado en salsa de tomate de 425 Aceite Vegetal, para la atención al Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

**2. Finalidad Pública:**

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad en condiciones de inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetiva, cuya entrega de canastas de alimentos brinda el 50 % del requerimiento calórico, así también el 50% del requerimiento proteico.

Para el proceso de adquisición, se propiciará la participación de proveedores locales, regionales y nacionales, que cuenten con la experiencia necesaria en el rubro respecto al bien a adquirir.

**3. Antecedentes:**

La Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, de fecha 17 de febrero de 2017, aprueba la Directiva N° 001-2017-MIDIS, "Funcionamiento de la Modalidad de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada con Tuberculosis – PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria.

- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades.
- Ley N° 25307, que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Ley N° 29792, creación de la Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N° 008-2007-EF, aprueba los Lineamientos para la Distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales proveniente de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007—98-SA.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, Aprueban la "Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programa Sociales de Alimentación".





## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".

4. **Objetivo General:**

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la alimentación de los beneficiarios de la provincia de Vilcas Huamán.

**Objetivo Específico:**

Adquirir oportunamente los insumos alimenticios considerados en la canasta del PCA, para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la Alimentación de los beneficiarios de la provincia de Vilcas Huamán.

5. **Modalidad de selección:**

Subasta Inversa.

6. **Normas Obligatorias y/o Voluntarias:**

Se adjuntarán para trabajar las Bases Administrativas las fichas Técnicas del OSCE:

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA BLANCA PELADA, PALLAR, LENTEJA EXTRA, HABA ENTERA SECA, CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425, ACEITE VEGETAL. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)**



- FICHA TÉCNICA PARA ARROZ EXTRA – OSCE
- FICHA TÉCNICA PARA QUINUA PERLADA – OSCE
- FICHA TÉCNICA PARA PALLAR - OSCE
- FICHA TÉCNICA PARA LENTEJA EXTRA – OSCE
- FICHA TÉCNICA PARA HABA ENTERA SECA – OSCE
- FICHA TÉCNICA PARA CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425
- FICHA TÉCNICA PARA ACEITE VEGETAL - OSCE

7. **Descripción del Objeto:**

**7.1 ARROZ PILADO EXTRA**

Arroz, llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa* L., al cual se le ha removido la cascara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz con cascara.

Para el PCA, se requiere **ARROZ PILADO, CLASE LARGO, GRADO 1 – EXTRA**, embolsados en sacos de polipropileno de 50 Kg de primer uso.

El tiempo de **vida útil es mínimo de 1 año** (12 meses), contado a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto.

El arroz pilado deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

No deberá contener insectos o sus huevos, granos mohosos, germinado, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos, que denoten un inadecuado almacenamiento. Asimismo, deberá estar exento de polen y polvillo. (Ref. NTP 205.011:1979, CODEX STAN 198-1995).



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



Los envases del arroz pilado Superior serán de polipropileno de primer uso y deberán indicar lo siguiente, en idioma español:

- El nombre del producto
- La clase o variedad
- Calidad: Extra
- El contenido neto en Kilogramos (50 Kg). Si el saco de arroz propuesto por el postor ganador contiene menor peso (el cual se verificará en la recepción del bien), se determinará el peso total al equivalente en sacos.
- Nombre y domicilio legal del productor o vendedor
- Número de Registro Sanitario
- Producto peruano
- Identificación del Lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de almacenamiento.
- Prohibida su venta
- Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario. Los sacos deberán estar en buen estado de conservación para su ingreso a los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, descartándose los que incumplan lo solicitado.

**Transporte:**

El proveedor contará con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso ARROZ PILADO, CLASE LARGO, GRADO 1 – EXTRA).



No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc, los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la Municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.

**PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN:**

**ARROZ PILADO, CLASE LARGO, GRADO 1 – EXTRA:**

**Forma de entrega de la Prestación:**

**PRECISIÓN 1:**

Arroz Pilado Extra, clase largo.

**PRECISIÓN 2:**

Peso neto del producto por envase: 50 Kg.

Envase primario: Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente.

Peso del envase: mínimo 72 gr.



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



Tipo de cerrado: Cosido con cinta encadenada de 5 mm anterior y posterior, al tramo cosido.

**PRECISIÓN 3:**

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 10 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- Peso neto.
- PROHIBIDA SU VENTA.
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

**MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS**

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

REGISTRO SANITARIO:

F. PRODUCCION:  
F. VENCIMIENTO:  
LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:  
RUC N°:  
DIRECCIÓN:  
DISTRIBUIDO POR:

PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO

PESO NETO:

ALMACENAR EN LUGAR FRESCO LIMPIO Y VENTILADO

**PRECISIÓN 4:**

No aplica



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



#### 7.2 QUINUA BLANCA PERLADA

Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa 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).

La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

El tiempo de **vida útil es de 01 año**, contando a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto.

Para el Programa de Complementación Alimentaria se requiere Quinua Perlada o Procesada, será de calidad segunda y de calibre 1. Los envases de la Quinua Perlada o Procesada serán de polipropileno de primer uso y deberán indicar lo siguiente, en idioma español:

- El nombre del producto
- Calidad: Segunda
- Calibre: 1
- El contenido neto en Kilogramos (20.00 Kg). Si el saco de Quinua Perlada propuesto por el postor ganador contiene menor peso (el cual se verificará en la recepción del bien), se determinará el peso total al equivalente en sacos.
- Nombre y domicilio legal del productor o distribuidor
- Autorización Sanitaria Emitida por SENASA
- Producto peruano
- Identificación del Lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de almacenamiento.
- Prohibida su venta
- Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario. Los sacos deberán estar en buen estado de conservación para su ingreso a los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, descartándose los que incumplan lo solicitado.

#### **Transporte:**

El proveedor contará con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso Quinua blanca Perlada).

No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc, los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN

#### QUINUA BLANCA PERLADA.

##### PRECISIÓN 1:

QUINUA BLANCA PERLADA O PROCESADA, CALIDAD 2, CALIBRE 1.

##### PRECISIÓN 2:

Peso neto del producto por envase: 20.00 Kg.

Envase primario: Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente, con costura fina o una bolsa de polietileno de alta resistencia como envase primario.

Peso del envase: Mínimo 75 gr.

Tipo de tejido: Trama de 10 cintas/pulgada.

##### PRECISIÓN 3:

- Información adicional que debe estar en el rotulado:
  - Fecha de vencimiento (no menor de 10 meses desde la fecha de entrega al almacén).
  - Peso neto.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
  - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.



#### **MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS**

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



### MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

#### **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

AUTORIZACIÓN SANITARIA:

F. PRODUCCION:

F. VENCIMIENTO:

LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:

RUC N°:

DIRECCIÓN:

DISTRIBUIDO POR:

PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO

PESO NETO:

Precisión 4:

No aplica



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



### 7.3 PALLAR:

El frijol ancho, pallar, garrofon, carauta, habones, frijolito de cuba, judía de Lima, patani de Filipinas, frijol mantequilla, poroto pallar guaracaro, chipuca colorado (*Phaseolus lunatus*), es una especie herbácea anual de la familia de las leguminosas. Se cultiva en diversos países cálidos y templados con el objetivo de consumir su semilla comestible, que es la alubia o juda blanca grande y plana.

Los pallares contienen limarina, el glucósido cianógeno, sin embargo, cuando se cuecen las semillas, estas se vuelven comestibles, y las variedades bajas en linamarina son usadas típicamente para usos culinarios.

Esta alubia blanca, grande y plana precisa de una cocción de alrededor de cuarenta minutos para ser consumida, con lo que se consigue una textura suave y untuosa que se deshace en el paladar. Se utiliza ampliamente en la gastronomía andina, tanto en la costa peruana, como en las zonas originarias más elevadas.

El tiempo de **vida útil es de 01 año**, contando a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto.

Para el Programa de Complementación Alimentaria se requiere Pallar, será de calidad 1-Extra y de calibre 1. Los envases del Pallar serán de polipropileno de primer uso y deberán indicar lo siguiente, en idioma español:

- El nombre del producto
- Calidad: 1- Extra
- Calibre: 1
- El contenido neto en Kilogramos (50.00 Kg). Si el saco de Pallar propuesto por el postor ganador contiene menor peso (el cual se verificará en la recepción del bien), se determinará el peso total al equivalente en sacos.
- Nombre y domicilio legal del productor o distribuidor
- Autorización Sanitaria Emitida por SENASA
- Producto peruano
- Identificación del Lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de almacenamiento.
- Prohibida su venta
- Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario. Los sacos deberán estar en buen estado de conservación para su ingreso a los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, descartándose los que incumplan lo solicitado.

### **Transporte:**

El proveedor contará con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso Pallar de primera calidad).

No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc, los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



**PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN**

**PALLAR- EXTRA.**

**PRECISIÓN 1:**

PALLAR SUPERIOR CALIDAD 1-EXTRA, CALIBRE 1.

**PRECISIÓN 2:**

Peso neto del producto por envase: 50 Kg.

Envase primario: Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente.

Peso del envase: mínimo 75 gr.

Tipo de tejido: trama de 10 cintas/pulgada.

**PRECISIÓN 3:**

- Información adicional que debe estar en el rotulado:
  - Fecha de vencimiento (no menor de 10 meses desde la fecha de entrega al almacén).
  - Peso neto.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
  - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

**MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS**

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

**MARCA**  
**AUTORIZACIÓN SANITARIA:**

**F. PRODUCCION:**  
**F. VENCIMIENTO:**  
**LOTE:**

**Datos del Fabricante:**

Nombre o Razón social:  
RUC N°:  
DIRECCIÓN:  
DISTRIBUIDO POR:

**PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA**  
**PRODUCTO PERUANO**

**PESO NETO:**

**Precisión 4:**  
**No aplica**



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### 7.4 LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco.

Deberá estar exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

El tiempo de **vida útil es de 01 año**, contando a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto.

Para el Programa de Complementación Alimentaria se requiere Lenteja, será de calidad 1-Extra y de calibre 1. Los envases de la Lenteja Superior serán de polipropileno de primer uso y deberán indicar lo siguiente, en idioma español:

- El nombre del producto
- Calidad: 1- Extra
- Calibre: 1
- El contenido neto en Kilogramos (45.00 Kg). Si el saco de Lenteja Extra propuesto por el postor ganador contiene menor peso (el cual se verificará en la recepción del bien), se determinará el peso total al equivalente en sacos.
- Nombre y domicilio legal del productor o distribuidor
- Autorización Sanitaria Emitida por SENASA
- Producto peruano
- Identificación del Lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de almacenamiento.
- Prohibida su venta
- Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario. Los sacos deberán estar en buen estado de conservación para su ingreso a los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, descartándose los que incumplan lo solicitado.

### **Transporte:**

El proveedor contará con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso Lenteja calidad 1 – Extra, Calibre 1). No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc, los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.

### **PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN**

#### LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA.

#### PRECISIÓN 1:

LENTEJA SUPERIOR CALIDAD 1-EXTRA, CALIBRE 1.

#### PRECISIÓN 2:



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



Peso neto del producto por envase: 45 Kg.  
Envase primario: Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente.  
Peso del envase: mínimo 75 gr.  
Tipo de tejido: trama de 10 cintas/pulgada.

### PRECISIÓN 3:

- Información adicional que debe estar en el rotulado:
  - Fecha de vencimiento (no menor de 10 meses desde la fecha de entrega al almacén).
  - Peso neto.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
  - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

### MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



#### MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

#### PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

AUTORIZACIÓN SANITARIA:

F. PRODUCCION:  
F. VENCIMIENTO:  
LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:  
RUC N°:  
DIRECCIÓN:  
DISTRIBUIDO POR:

PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO

PESO NETO:

Precisión 4:  
No aplica



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



### 7.5 HABA ENTERA SECA:

El haba entera seca es la semilla o grano maduro y separado de su vaina. El haba es procedente de la especie *Vicia faba* L. Es un grano de forma oblonga, con cáscara libre de manchas en general de color crema café, marrón o verde, de textura: dura y compacta; el tamaño del haba entera seca será de acuerdo a lo expuesto en la Ficha Técnica del OSCE. Además, el haba entera seca deberá estar conformada por una misma variedad, color y tamaño. El contenido de humedad del haba entera seca deberá tener un máximo de humedad del 15%.

No deberá contener insectos o sus huevos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos, que denoten un inadecuado almacenamiento. Asimismo (Ref. NTP 205.024:2014/COR 1. CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos).

El tiempo de **vida útil es de 01 año**, contando a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto.

Para el Programa de Complementación Alimentaria se requiere Haba amarilla entera seca, será de **calidad segunda y de calibre 2**. Los envases del haba entera seca serán de polipropileno de primer uso y deberán indicar lo siguiente, en idioma español:

- El nombre del producto
- Calidad: Segunda
- **Calibre: 2**
- El contenido neto en Kilogramos (40.00 Kg). Si el saco de haba entera seca propuesto por el postor ganador contiene menor peso (el cual se verificará en la recepción del bien), se determinará el peso total al equivalente en sacos.
- Nombre y domicilio legal del productor o distribuidor
- Autorización Sanitaria Emitida por SENASA
- Producto peruano
- Identificación del Lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de almacenamiento.
- Prohibida su venta
- Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán.



Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario. Los sacos deberán estar en buen estado de conservación para su ingreso a los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, descartándose los que incumplan lo solicitado.

### **Transporte:**

El proveedor contará con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso Haba Entera Seca). No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc., los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.

### **PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN:**

#### HABA ENTERA SECA

#### PRECISIÓN 1:



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



HABA ENTERA SECA, CALIDAD PRIMERA

### PRECISIÓN 2:

Peso neto del producto por envase: 40 Kg.

Envase primario: Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente.

Peso del envase: mínimo 75 gr.

Tipo de tejido: trama de 10 cintas/pulgada.

### PRECISIÓN 3:

- Información adicional que debe estar en el rotulado:
  - Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
  - Peso neto.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
  - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

### MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

### PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

AUTORIZACIÓN SANITARIA:

F. PRODUCCION:

F. VENCIMIENTO:

LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:

RUC N°:

DIRECCIÓN:

DISTRIBUIDO POR:

PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO

PESO NETO:

ALMACENAR EN LUGAR FRESCO LIMPIO Y VENTILADO

### Precisión 4:

No aplica



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### 7.6 CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425.

Conserva elaborada a base de la especie *Engraulis rigan* en salsa de tomate, buena y consistente fresca.

#### **CARACTERISTICAS**

Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, conservado en salsa de tomate, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización, entre la calidad A en salsa de tomate en estado libre de contaminación y de daño físico. Asimismo, procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad de acuerdo a las NTP 204.054.2011

El producto debe ser de las siguientes especies:

Anchoveta, Bonito, Machete, Jurel, Paco y Paiche.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

#### **REQUISITO ORGANOLEPTICO**

Color	Pardo a marrón claro
Olor y Sabor	A pescado cocido, libre de sabores extraños
Aspecto	Carne desmenuzada, partículas uniformes



#### **EQUIPO FISICOQUIMICOS**

- ✓ Proteínas : 14,0 – 18,0 g
- ✓ Grasas : 3,0 – 12,0 g
- ✓ Carbohidratos : 3,0 – 3,5 g
- ✓ Cenizas : 2,0 – 3,5 g
- ✓ Valor calórico : 95,0 – 200 kcal

#### **Forma de Entrega de la Prestación:**

##### Precisión 1:

Peso neto del producto por envase: 425 g.

Material: Hojalata plana – metálico, sellado herméticamente.

##### Precisión 2:

Vida útil: mínimo 04 años, las mismas que serán verificados en el empaque del producto al momento de la entrega del almacén de la municipalidad

##### Precisión 3:

Información que debe estar en el rotulo:

- Logotipo de la municipalidad provincial de Vilcas Huamán
- Distribución gratuita
- Nombre del producto
- Peso neto
- Nombre, Razón social del producto y/o N° de RUC
- La frase "producto peruano"
- Indica año y mes de envasado
- Prohibido su venta

Es un producto elaborado a partir de pescado, sin escamas, sin cabeza, sin aleta, sin cola, sin vísceras, sin sangre, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

**Conservas de pescados:** línea de crudos: El pescado crudo en trozo sin cabeza, vísceras y cola es envasado, para luego ser cocido en el interior del envase, corresponde a las presentaciones de entero y medallones

**Conservas de pescados:** línea de cocidos: El pescado es cocido, enfriado y fileteado (conforme a la presentación del contenido) eliminando piel, vísceras, cabeza, cola y músculo oscuro; y posteriormente es envasado, corresponde a las presentaciones de filete, lomito, solido, trozos.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se debe tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto. Bueno: característico del producto envasado a pescado fresco cocido.	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
Sabor	Característico según la especie, libre de sabores desagradables, como a picante o descompuesto. Característico a pescado fresco cocido.	
Textura	Firme.	
Contenido	Exento de espinas, escamas, piel, sangre, exento de otras especies marinas, vísceras, exento de materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	
Líquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	



### Vida Útil:

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (04 AÑOS)

### Rotulado:

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa Importadora o distribuidora.
- Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de Importación.



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



### Transporte:

El proveedor contara con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo, sin abolladuras y/o dañados.

No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc., los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.

### PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN

#### CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425.

##### PRECISIÓN 1:

Ninguna

##### PRECISIÓN 2:

Peso neto del producto por envase: 425 g.

Material: Hojalata de ½ Lb TUNA A/F (307 X 109), con tapa abre fácil.

##### PRECISIÓN 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA.
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

##### PRECISIÓN 4:

No aplica





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

AUTORIZACIÓN SANITARIA:

F. PRODUCCION:

F. VENCIMIENTO:

LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:

RUC N°:

DIRECCIÓN:

DISTRIBUIDO POR:

**PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO**

PESO NETO:

**ALMACENAR EN LUGAR FRESCO LIMPIO Y VENTILADO**



Precisión 4:

No aplica

**7.7 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE:**

Dentro de la dieta de una persona se debe considerar diariamente la presencia de grasas, la que puede mostrarse en forma de aceites, necesarios para la preparación de los alimentos, además de las contenidas en las preparaciones de consumo diario (snacks, pasteles, postres, etc), también la que se encuentra contenida en la parte grasa de las carnes, etc. Todas esas formas de presentación de los aceites o grasa, cumplen la función de darnos energía, además nos aportan ácidos grasos esenciales, contribuyen a la absorción de vitaminas liposolubles (A, D, E y K), forman hormonas, entre otros.

El aceite vegetal, es un producto considerado 100 por ciento graso, un gramo de grasa aporta 9 calorías (energía). El aceite vegetal comestible, es el producto alimenticio constituido principalmente por grasas líquidas, obtenidas únicamente de fuentes vegetales como frutos y semillas oleaginosas (soya, maíz, aceituna, semillas de algodón y girasol, etc), es líquido a la temperatura de 20 °C. Puede contener, además, pequeñas cantidades de otros lípidos y de ácidos grasos libres, naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

El aceite vegetal comestible estará constituido por una, dos o más aceites puros, el cual se acredita con Registro Sanitario.



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



Las especificaciones técnicas del producto a adquirir, consideran la calidad del mismo, basado en sus componentes nutricionales

- El producto solicitado para el PCA, debe de tener por componente una o dos semillas oleaginosas (Acreditado con Registro Sanitario)
- Ser producto peruano (respaldada por un distribuidor que tenga la disponibilidad de atención, en cuanto a la cantidad de unidades solicitadas).
- La presentación es en Baldes PVC de 20 Litros.
- El envase debe estar sellado, ser de material inocuo, estar libre de sustancia 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.
- Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitarios (botella de plástico, bidón, galonera, balde de Polipropileno, PET y polietileno, lata, etc), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286. ENVASES DE PLASTICO.
- El tiempo de **vida útil del producto es de un año**, contando a partir de la fecha de producción, que a su vez debe ser próxima a la fecha de entrega del producto en los almacenes de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán.

### **Transporte:**

El proveedor contara con el vehículo adecuado para transportar los bienes a entregar, considerando las características del mismo (en este caso aceite).

No debe transportar los bienes solicitados junto a productos incompatibles como animales, productos vegetales, materiales de limpieza, etc, los cuales puedan generar olores o sabores indeseables al producto. De demostrarse incumplimiento en este aspecto se rechazará el producto.

Para el caso de Baldes de aceite, se rechazarán aquellos que estuvieran deformes como consecuencia inadecuada de manipulación y transporte.

Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:

- Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
- Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.

### **PRECISIONES DE LA PRESTACIÓN**

#### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

##### **PRECISIÓN 1:**

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – Una semilla o Mixta (constituido por la mezcla de aceites puros)

##### **PRECISIÓN 2:**

Contenido neto del bien por envase: 1 Litro

Envase primario: Baldes de Polipropileno.





## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### PRECISIÓN 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado: ingredientes (mínimos uno o dos componentes puros, que deberá ser respaldado con el registro sanitario).

Según la Ficha Técnica del OSCE.

- Fecha de vencimiento (no menor de 10 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

### **MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS**

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN

### **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

MARCA

REGISTRO SANITARIO:

F. PRODUCCION:

F. VENCIMIENTO:

LOTE:

Datos del Fabricante:

Nombre o Razón social:

RUC N°:

DIRECCIÓN:

DISTRIBUIDO POR:

PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PRODUCTO PERUANO

PESO NETO:

ALMACENAR EN LUGAR FRESCO LIMPIO Y VENTILADO

### PRECISIÓN 4:

No aplica



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### CUADRO DE REQUISITOS TÉCNICOS POR CADA ALIMENTO PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)

ALIMENTOS	UND. MEDIDA	CARACTERÍSTICAS	
		CANTIDAD	TIPO DE ENVASES
Arroz pilado Extra en presentación de 50 Kg	Kilogramo	15,000.00	Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente
Quinoa Perlada o procesada en presentación de 20 Kg	Kilogramo	5,031.00	Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente, con costura fina o una bolsa de polietileno de alta resistencia como envase primario
Pallar superior calidad 1-extra, calibre 1 de 50 Kg	Kilogramo	4,031.00	Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente
Lenteja grado calidad 2 - Superior en presentación de 45 kg	Kilogramo	3,763.00	Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente
Haba entera seca calidad de primera en presentación de 40 Kg	Kilogramo	7055.00	Sacos de polipropileno de primer uso laminado, color transparente
Conserva de pescado en salsa de tomate de 425.	Unidad	79,092.00	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)
Aceite vegetal comestible en presentación de 1 litro	Litro	2,945.00	Botella de litro



#### 8. ACTIVIDADES

Los proveedores deben de garantizar que cada uno de sus productos (Arroz pilado extra, Quinoa blanca perlada, Pallar, Lenteja extra, Haba entera seca, Conserva de pescado en salsa de tomate de 425 y Aceite vegetal), satisfagan los requerimientos mínimos, por ello son totalmente responsable de la calidad de los mismos, esta actividad es independiente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

#### 9. PLAZO DE ENTREGA

ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	TOTAL, A REQUERIR
		A los 05 días calendarios después de la firma del contrato.	04 de junio del 2023	26 de octubre del 2023	
Arroz pilado Extra en presentación de 50 Kg	Kilogramo	7,500.00	3,750.00	3,750.00	15,000.00
Quinoa Perlada o procesada en presentación de 20 kg	Kilogramo	2,515.50	1,257.75	1,257.75	5,031.00
Pallar superior calidad 1-extra, calibre 1 de 50 Kg	Kilogramo	2,015.50	1,007.75	1,007.75	4,031.00
Lenteja grado calidad 2 - superior en presentación de 45 kg	Kilogramo	1,881.50	940.75	940.75	3,763.00
Haba entera seca calidad de primera en presentación 40 Kg	Kilogramo	3,527.50	1,763.75	1,763.75	7,055.00
Conserva de pescado en salsa de tomate de 425.	Lata	11,043.50	5,521.75	5,521.75	22,087.00



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



Aceite vegetal comestible en presentación de 1 litro	Litro	1,472.5	736.25	736.25	2,945.00
--	-------	---------	--------	--------	----------

**NOTA:** La entrega del producto será previa coordinación con el área responsable. Además, a la empresa que le haya sido otorgada la Buena Pro, **tendrá que traer un extra por cada producto:** Arroz Pilado Superior (10 kg.), Quinua Perlada (5 kg.), Pallar (5 kg.), Lenteja (5 kg.), Haba Entera (5 kg.), Conserva de pescado en salsa de tomate de 425 (4 unidades), Aceite Vegetal (2 Litros.) de los productos que haya sido ganador, estos serán requeridos al momento de la entrega, por el tema de muestreo de productos.

### 10. LUGAR DE ENTREGA

Los bienes serán entregados, a los cinco (5) días posteriores a la suscripción del contrato y según cronograma de entrega, en los almacenes de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

El horario de recepción se coordinará con el almacenero, comité de selección y el área usuaria, según fecha y horario de llegada del bien y dentro del horario de trabajo (8:00 am – 17:30 pm)

### 11. GARANTÍAS

#### 11.1 GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

Corresponde a la oficina de Abastecimiento

#### 11.2 TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN

Aquellos productos, que, a la recepción, estuviera alterados (sacos de arroz manchados de grasa, rotos, etc., sacos de haba manchados de grasa o tierra, rotos, etc., Botella de litro de aceite con señales de hundimiento, seguros de las tapas rotas, etc., conservas de pescado, latas dañadas, con abolladuras, sin etiquetas, etc., y sacos de Haba entera seca, lenteja extra, Pallar y Quinua perlada o procesada manchados de grasa, rotos, etc., sacos de haba y otros manchados de grasa o tierra, rotos, etc.) por el resultado inadecuado de almacenamiento, manipulación o transporte, **deberán ser cambiados dentro de los 02 días siguientes a la fecha de entrega del bien.**

#### 11.3 ALCANCE DE LA GARANTÍA

Corresponde a la Oficina de Abastecimiento.

### 12. PENALIDADES

Se aplicará lo estipulado en el artículo 162°, del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante la Ley 30225, aplicándose la penalidad ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales. La penalidad a aplicar es por mora en la ejecución de la prestación, la aplicación de la penalidad por mora será aplicada por cada día de retraso, según el cronograma de entrega, y será afecto al pago del proveedor.

### 13. OTROS PENALIDADES APLICABLES

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso el contratista no reponga los bienes defectuosos u observados, en el plazo máximo de 72 horas.	Penalidad diaria(P) $P=0.05 \times \text{UIT}^*$	Informe de área usuaria y Gerencia de Promoción y Desarrollo Social
2	En caso el contratista no	Penalidad	Informe de área usuaria y





## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



	entrega los Certificados o no les entregue en original o copia legalizada o copia fedateada a la entrega de productos	diaria(P) P=0.05XUIT*	Gerencia de Promoción y Desarrollo Social
3	Presentar Certificado de Saneamiento Ambiental del Vehículo que se va transportar los alimentos	Penalidad de 5% de UIT	Informe de área usuaria y Gerencia de Promoción y Desarrollo Social

### 14. RECEPCION Y CONFORMIDAD

La recepción del bien estará a cargo del almacenero, el comité de selección y el área usuaria, quien verificara las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, quienes verificarán la calidad y aspectos técnicos del producto.

La conformidad de ingreso de los bienes será otorgada por el área usuaria, previa presentación de la guía de remisión, el cual incluirá las cantidades, número de lote y fecha de vencimiento de los productos. Los Alimentos serán entregados en los almacenes de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

### 3.2. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente. El número máximo de consorciados es de 2.

El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 20%.



- DECLARACIÓN JURADA DE VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, la cual debe ser como mínimo de 10 meses desde emitida la conformidad. Con este requerimiento se garantizará la vigencia, inocuidad e inalterabilidad del producto. Para caso de procesamiento primario, deberá ser sustentado con una Declaración Jurada de la vida útil emitida por el fabricante.
- Tener presente que en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados de su propio almacén, asimismo presentará carta de distribuidor autorizado, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse los certificados a nombre del fabricante.
- DECLARACIÓN JURADA DE LA CONDICIÓN DEL POSTOR, precisando si es distribuidor o fabricante de forma detallada y expresa el que debe tener correlación con lo declarado y los documentos mencionados líneas arriba (en caso de ser distribuidor deberá definir si cuenta con almacén o si recoge los productos desde los almacenes del fabricante).
- Es de mencionar que los establecimientos donde produzcan, Comercialicen y almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad debiendo presentar lo siguiente:
- DECLARACIÓN JURADA DEL POSTOR EN LA QUE DECLAREN QUE A LA FECHA CUENTAN CON LA AUTORIZACIÓN RESPECTIVA PARA LA UTILIZACIÓN DE DOCUMENTOS DEL FABRICANTE.- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una Declaración Jurada para el presente proceso de selección, declaración que al momento de



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de autorización de las empresas fabricantes en las cuales los representantes legales de las empresas propietarias de la documentación autoricen al postor el uso de sus documentos para el presente proceso de adquisición, con una antigüedad no mayor a (2) días de la presentación de Ofertas.

- DECLARACIÓN JURADA DE CONTAR CON VEHÍCULO FURGÓN ISOTÉRMICO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS EN GENERAL, acreditar con tarjeta de propiedad o contrato notarial. Para poder garantizar la inocuidad de los productos.

### 8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Transferencia del Tesoro Público Programa de Complementación Alimentaria. Fuente Recursos Ordinarios.

#### Forma de pago.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en moneda nacional y en pagos periódicos por cada entrega realizada, según el **cronograma de entrega**, considerando que los productos se entregarán bajo esta modalidad.

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

- Recepción de los bienes: El documento que otorga la conformidad cuantitativa a la recepción de los productos, es a través de la Guía de Remisión del contratista, debidamente sellada y suscrita por el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, en cuanto la cantidad física de los productos, según cronograma de entrega.
- Informe o Acta de Conformidad de los productos: El documento que acredita el consentimiento cuantitativo a la recepción, es a través del informe o acta de conformidad suscrito por parte del funcionario de Programa Sociales, en cuanto al cumplimiento a las características técnicas que incluye copia del certificado de calidad del producto.
- Comprobante de pago: a nombre de la Municipalidad Distrital de Vilcas Huamán.



### 8.1 FORMULA DE REAJUSTE.

No aplica para la presente adquisición.

### 8.2 ADELANTOS.

No aplica para la presente adquisición.

### 8.3 DECLARATORIA DE VIABILIDAD.

No aplica para la presente adquisición.

### 8.4 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada.

#### 8.4.1 SUBCONTRATACIÓN.

No aplica para la presente adquisición.

#### 8.4.2 OTRAS OBLIGACIONES.

- a) El producto a suministrarse deberá, cumplir con las Especificaciones Técnicas establecidas.
- b) Los productos fraccionados deben estar contenidos en sus respectivos envases primarios (tal como se comercializa) y no deben presentar defectos de hermeticidad ni deterioro que afecte su integridad, asimismo deben cumplir con las normas de rotulado solicitado por la entidad. En caso de fraccionamiento para el re envasado solo se permitirá utilizar los envases solicitados en el presente documento correspondiente a cada producto., así mismo deberá guardar total correspondencia con el DS N° 004-2014-SA.



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



- c) Los productos se entregarán en los almacenes de la municipalidad presentando la siguiente documentación:
  - Guía de Remisión del producto indicando el número de Lote y la fecha de vencimiento firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
  - Certificado de Calidad, 02 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.
- d) El producto que se entregará debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- e) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen y almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- La Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista del Programa de Alimentación y Nutrición.
- Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de Vilcas Huamán, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 5.18 otras penalidades, del presente documento.
- f) 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 fitosanitarios y/o análisis bromatológico.



### **8.4.3 CONFIDENCIALIDAD**

EL CONTRATISTA cuyo producto fue rechazado, queda prohibido de comercializar dicho producto con el logotipo de la Municipalidad de Vilcas Huamán. Asimismo, la Municipalidad de Vilcas Huamán no será responsable por el destino final del producto, teniendo la facultad de iniciar las acciones legales si se comercializa usando el logotipo de la Municipalidad de Vilcas Huamán.

### **8.4.4 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 146 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 (uno) años contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

## **9. ROTULADO DE LOS ALIMENTOS**

### **MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS**

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA BLANCA PELADA, PALLAR, LENTEJA EXTRA, HABA ENTERA SECA, CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425, ACEITE VEGETAL. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)

### Finalidad pública

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad en condiciones de inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetiva, cuya entrega de canastas de alimentos brinda el 50 % del requerimiento calórico, así también el 50% del requerimiento proteico.

## 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO EXTRA	KG	15000
PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	4031
LENTEJA CALIDAD EXTRA	KG	3763
CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHONETA GRATED EN AGUA Y SAL CALIDAD A DE 425 GRAMOS	UNIDAD	22087
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	2945
QUINUA PROCESADA GRADO 1	KG	5031
HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	KG	7055

### 2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El arroz pilado extra, 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 represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 5.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm



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 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos específicos y generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP 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

<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 Provincial de Vilcas Huamán*



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

## 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 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.

El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases 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> 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 indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

**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

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- a) nombre comercial (arroz pilado extra),
- b) tipo de arroz (arroz pilado),
- c) grado del arroz,
- d) país de origen.



**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.

<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. 1ª Edición



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia	Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la norma de la referencia.	
Aditivos alimentarios		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 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

<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 Provincial de Vilcas Huamán*



## 2.2. Envase

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

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.

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

## 2.3. Rotulado

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

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



**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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA  
Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.  Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Grano enfermo	0,0%
	Grano picado	0,0%
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Maximo 2,0%
	Variedad contrastante	Máximo 5,0%
	Materias extrañas	0,0%
	Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.
Calibre	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)
	1	Menor a 9 habas
	2	10 a 12 habas
	3	13 a 15 habas
	4	16 a 18 habas
	5	Mayor a 19 habas





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



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 haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

**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

Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe indicar en idioma español lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

<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.



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



**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.





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A  
Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	Rancio: - Olor característico y persistente de aceite oxidado.	

Versión 03

Página 1 de 4





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li> </ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto.</li> <li>Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros.</li> </ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.</li> <li>Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.</li> <li>Presencia de insectos o restos de ellos.</li> </ul> <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li> <li>Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li> </ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li> <li>Presencia de aletas desprendidas.</li> <li>Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo".</li> <li>Cortes de cabeza no uniformes.</li> <li>Unidades de tamaño no uniforme.</li> </ul>	



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.</li> <li>- Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias.</li> <li>- Excesivo contenido de sal.</li> <li>- Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li> <li>- Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li> <li>- Roturas visibles en la parte ventral.</li> </ul>	
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 y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

**Precisión 2:** La entidad 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. 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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



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.





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huaman*



**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 *Lens culinaris* 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					
CALIDAD							
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><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)						
1	Mayor o igual que 7,5						
2	Menor que 7,5						
Grado de calidad (Tolerancias)							
- 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%						





## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



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 de 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



## Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán



### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (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 quinoa grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinoa grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano <sup>1</sup>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>2</sup>	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>3</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



<sup>1</sup> Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinoa pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

<sup>2</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, 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>3</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>4</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 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán 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 deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

**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

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- 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 Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. 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 emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

**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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>4</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 Provincial de Vilcas Huamán



### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica	: PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El pallar calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado.	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>	<p>NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	





*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
<b>Total</b>	<b>Máximo 21,70%</b>	
<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 pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior debe cumplir 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>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación 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.

<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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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.



**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.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

Polipropileno de primer uso, envase hojalata, metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización, envases de plástico.

#### 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.

### 2.2.2 Embalaje

NO CORRESPONDE

#### Precisión

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

### 2.2.3 Rotulado



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN**

#### **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**MARCA**

**REGISTRO SANITARIO:**

**F. PRODUCCION:**

**F. VENCIMIENTO:**

**LOTE:**

**Datos del Fabricante:**

**Nombre o Razón social:**

**RUC N°:**

**DIRECCIÓN:**

**DISTRIBUIDO POR:**

**PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**PRODUCTO PERUANO**

**PESO NETO:**

**ALMACENAR EN LUGAR FRESCO LIMPIO Y VENTILADO**

#### 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.

### 3. Condiciones de los bienes a contratar

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

#### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 3.1.1 Lugar de entrega

Los bienes serán entregados, a los cinco (5) días posteriores a la suscripción del contrato y según cronograma de entrega, en los almacenes de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN. El horario de recepción se coordinará con el almacenero, comité de selección y el área usuaria, según fecha y horario de llegada del bien y dentro del horario de trabajo (8:00 am – 17:30 pm)

##### 3.1.2 Plazo de entrega

ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	TOTAL, A REQUERIR
		A los 05 días calendarios después de la firma del contrato.	04 de junio del 2023	26 de octubre del 2023	
Arroz pilado Extra en presentación de 50 Kg	Kilogramo	7,500.00	3,750.00	3,750.00	15,000.00
Quinua Perlada o procesada en presentación de 20 kg	Kilogramo	2,515.50	1,257.75	1,257.75	5,031.00
Pallar superior calidad 1-extra, calibre 1 de 50 Kg	Kilogramo	2,015.50	1,007.75	1,007.75	4,031.00
Lenteja grado calidad 2 - superior en presentación de 45 kg	Kilogramo	1,881.50	940.75	940.75	3,763.00
Haba entera seca calidad de primera en presentación 40 Kg	Kilogramo	3,527.50	1,763.75	1,763.75	7,055.00
Conserva de pescado en salsa de tomate de 425.	Lata	11,043.50	5,521.75	5,521.75	22,087.00
Aceite vegetal comestible en presentación de 1 litro	Litro	1,472.5	736.25	736.25	2,945.00

#### 3.2 Forma de entrega

##### 3.2.1 Forma de entrega

Según el cronograma de entrega

##### 3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

Tendrá que traer un extra por cada producto: Arroz Pilado Superior (10 kg.), Quinua Perlada (5 kg.), Pallar (5 kg.), Lenteja (5 kg.), Haba Entera (5 kg.), Conserva de pescado en salsa de tomate de 425 (4 unidades), Aceite Vegetal (2 Litros.) de los productos que haya sido ganador, estos serán requeridos al momento de la entrega

##### **Advertencia**

*Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras*

*certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.*

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:  
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

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

##### 4.1 Adelantos

**LA ENTIDAD NO OTORGA NINGUN TIPO DE ADELANTO**

##### 4.2 Conformidad de los bienes

La recepción del bien estará a cargo del almacenero, el comité de selección y el área usuaria, quien verificara las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, quienes verificaran la calidad y aspectos técnicos del producto.

La conformidad de ingreso de los bienes será otorgada por el área usuaria, previa presentación de la guía de remisión, el cual incluirá las cantidades, número de lote y fecha de vencimiento de los productos. Los Alimentos serán entregados en los almacenes de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE VILCAS HUAMAN.

##### 4.3 Forma de pago

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

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

- Recepción de los bienes: El documento que otorga la conformidad cuantitativa a la recepción de los productos, es a través de la Guía de Remisión del contratista, debidamente sellada y suscrita por el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán, en cuanto la cantidad física de los productos, según cronograma de entrega.
- Informe o Acta de Conformidad de los productos: El documento que acredita el consentimiento cuantitativo a la recepción, es a través del informe o acta de conformidad suscrito por parte del funcionario de Programa Sociales, en cuanto al cumplimiento a las características técnicas que incluye copia del certificado de calidad del producto.
- Comprobante de pago: a nombre de la Municipalidad Distrital de Vilcas Huamán.
- Copia de contrato suscrito y/u orden de compra

Dicha documentación se debe presentar en **mesa de partes de Municipalidad Provincial Vilcas Huamán, sito en PZA.DE ARMAS S/N AYACUCHO - VILCAS HUAMAN.**

##### 4.4 Reajuste de los pagos

No aplica para la presente adquisición.

**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.*

**4.5 Otras penalidades aplicables**

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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].

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso el contratista no reponga los bienes defectuosos u observados, en el plazo máximo de 72 horas.	Penalidad diaria(P) $P=0.05XUIT^*$	Informe de área usuaria y Gerencia de Promoción y Desarrollo Social
2	En caso el contratista no entrega los Certificados o no les entregue en original o copia legalizada o copia fedateada a la entrega de productos	Penalidad diaria(P) $P=0.05XUIT^*$	Informe de área usuaria y Gerencia de Promoción y Desarrollo Social
3	Presentar Certificado de Saneamiento Ambiental del Vehículo que se va transportar los alimentos	Penalidad de 5% de UIT	Informe de área usuaria y Gerencia de Promoción y Desarrollo Social

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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

**4.6 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**4.7 Condiciones de los consorcios**

SEGÚN DIRECTIVA N° 005-2019-OSCE/CD PARTICIPACIÓN DE PROVEEDORES EN CONSORCIO EN LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO

Número máximo de consorciados	El número máximo de consorciados es de 2.
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 20%.

**4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



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

#### 4.1 REQUISITOS DE HABILITACIÓN SEGÚN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

##### A. ARROZ PILADO EXTRA Y ACEITE VEGETAL:

##### Requisitos:

- 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.
- 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.*

##### Acreditación:

- 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.

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



*Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



HABA ENTERA SECA, PALLAR SUPERIOR CALIDAD 1 LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA Y QUINUA BLANCA PERLADA:

**Requisitos:**

- 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 Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

*\*Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.*

**Acreditación:**

- Copia simple del 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 Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los que tiene carácter y entendiendo que dichos documentos por ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva Declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.



CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DE 425:

**Requisitos:**

- Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

- Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

**Acreditación:**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –



## *Municipalidad Provincial de Vilcas Huamán*



SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

**En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:**

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

**ADICIONALMENTE SE SOLICITA LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN PARA CADA ALIMENTO:**

- Para 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". Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.VIGENTE
- Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental a nombre del postor y/o fabricante de ser el caso (VIGENTE), en conformidad al D.S. N° 022 -2001-SA; Desinsectación (obligatorio), Desinfección (obligatorio), Desratización (obligatorio), limpieza y desinfección de reservorio de agua (obligatorio)
- Licencia de funcionamiento relacionado al objeto de la convocatoria. La misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato (Precisar que sea del postor)..

**Acreditación:**



- Copia simple de 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". Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.VIGENTE.
- Copia simple del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental a nombre del postor y/o fabricante de ser el caso (VIGENTE), en conformidad al D.S. N° 022 -2001-SA; Desinsectación (obligatorio), Desinfección (obligatorio), Desratización (obligatorio), limpieza y desinfección de reservorio de agua (obligatorio)
- Copia simple de la Licencia de funcionamiento relacionado al objeto de la convocatoria. La misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato (Precisar que sea del postor).

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>
<b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a>
<b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a>
<b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a>
<b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a>
<b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a>
<b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a>
<b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a>
<b>Suministros y equipo de Limpieza</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf</a>
<b>Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf</a>

#### **Advertencia**

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

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

#### **4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación,

consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	NINGUNA	NINGUNA	NINGUNA	NINGUNA

**Advertencia**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

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

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>11</sup>.*

---

<sup>11</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPVH/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>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:*

**ANEXO Nº 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-MPVH/OEC-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

<b>Importante</b>
<i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i>

---

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

**ANEXO N° 2**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPVH/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**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-MPVH/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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPVH/OEC-1**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO Nº 5**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-MPVH/OEC-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**ANEXO Nº 6**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-MPVH/OEC-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO Nº 7

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-MPVH/OEC-1**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*.

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*