

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 los 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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminado la elaboración de los bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Los bases estándar deben ser elaborados en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

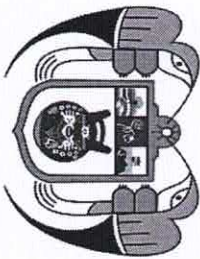
N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2,5 cm Inferior: 2,5 cm Izquierda: 2,5 cm Derecha: 2,5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones Importantes (ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones Importantes (ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para los 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 los Notas al pie Justificado: Para el contenido en general y notas al pie. Centrado : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
6	Alineación	Centrado
7	Interlineado	Simple
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resolver o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrado la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrito y sin sombreado.
- 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 dicho nota.

Elaborados en enero de 2019
Modificados en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE NASCA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPN/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

SUMINISTRO DE BIENES: "ADQUISICION DE ALIMENTOS
QUE CONFORMA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA
PARA LA DISTRIBUCION A LOS COMEDORES POPULARES
Y DEL PROGRAMA PERSONAS EN RIESGO AÑO 2024"

ABRIL DE 2024

DEBER DE COLABORACIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRÉSIDENTE

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 INDECOP, 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOP los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1344, "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 INDECOP 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

CAPITULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.mp.gob.pe.
- 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 "Como 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 restituirá 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 folios, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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:

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>

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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



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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN 2.2.

SEGUNDO MIEMBRO



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.

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 realizan 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 celebran 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 mecanismos 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 en 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

LA SUBASTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

CAPITULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
RUC N° : 20147705850
Domicilio legal : CALLE CALLAO N° 865 NASCA, CAS. ICA
Teléfono : 056-522418
Correo electrónico : Carlos.santisteban@muninasca.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de SUMINISTROS DE BIENES: ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA PARA LA DISTRIBUCION A LOS COMEDORES POPULARES Y DEL PROGRAMA PERSONAS EN RIESGO AÑO 2024.

N° ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PAQUETE	5022110800133490	ARROZ PILADO SUPERIOR	kg	51,987.00
	504250100330410	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	3,465.80
	5042182700331450	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	kg	1,732.90
	5042180100329910	FRUJOL PANAMANTO CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	1,732.90
	5012153800386110	ENTERO DE CABELLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	g	8,154.00
	5012153800358090	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN Salsa de TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	g	8,154.00
TOTAL				75,226.60

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 25 DE ABRIL DE 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO.

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. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° de Entrega	Pazo de entrega	Arroz Pilado Superior	lenteja calidad 2 - superior	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	FRUJOL PANAMANTO CALIDAD 2 - SUPERIOR	ENTERO DE CABELLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN Salsa de TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Alcance	Alcance	Alcance	Alcance	Alcance	Alcance	Alcance	Alcance	Alcance
Primera entrega	10500 kg	700 kg	350 kg	350 kg	1532 g	1532 g	896 g	
Segunda entrega	10500 kg	700 kg	350 kg	350 kg	1532 g	1532 g	896 g	
Tercera entrega	10500 kg	700 kg	350 kg	350 kg	1532 g	1532 g	896 g	
Quinta entrega	9967 kg	665.80 kg	332.90 kg	332.90 kg	1532 g	1532 g	896 g	
TOTAL	51987 kg	3,465.80 kg	1,732.90 kg	1,732.90 kg	8154 g	8154 g	3,465.80 g	

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de Cinco \$/ 5.00 Soles en la Unidad de Caja de la entidad y recabar las bases administrativas en la Sub Gerencia de Logística y Servicios Generales de la Municipalidad Provincial de Nasca, ubicado en calle Callao N° 865, Nasca, Ica.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año Fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante el Decreto Legislativo N° 1444.

- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado por el D.S. N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Decreto Supremo N° 162-2021-EF, Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Decreto Supremo N° 234-2022-EF, Decreto Supremo N° 308-2022-EF y Decreto Supremo N° 167-2023-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley 27806 Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM Reglamento de Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 28015 Ley de promoción y formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, reglamento de la Ley N° 29783 ley de seguridad y salud en el trabajo
- Directivas del OSCE.
- Opiniones del OSCE.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

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 - PIDE² 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.

² 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.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 [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

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".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- 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 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 comunicación⁴ (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

³ 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.gob.pe/digital/gob.pe/interoperabilidad/>.

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



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-opcion> consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante 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:

- a) IDE 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 referendados 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 Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Nasca, ubicada en Calle Caliao N° 865, Nasca, Ica.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA- PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA PARA EL
PERIODO 2024

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA" del ámbito de atención de la Municipalidad Provincial Nasca Año Fiscal 2024.

DENOMINACIÓN DEL BIEN		UNIDAD DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR (ARROZ ELABORADO - SUPERIOR)	KILOS	
LENTICLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOS	
FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	UNIDAD	
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	UNIDAD	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	

Finalidad pública

El presente proceso de selección busca el suministro con productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Nasca, para distribuir a los Comedores Populares de la provincia de Nasca y sus Distritos y para el Programa Personas en Riesgo para el consumo en el año Fiscal 2024.

Antecedentes.

En la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Nasca el día 22 de noviembre del 2023 se llevó a cabo la reunión del Comité de Gestión Local para aprobar la cartera alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria - PCA para el año 2024.

Objetivos de la contratación.

- Objetivo General:
Reducir el nivel de desnutrición en las personas vulnerables que se encuentran en estado de pobreza y extrema pobreza.
- Objetivos Específicos:
Entregar alimentos preparados a los usuarios como complemento alimentario de los comedores populares de la Provincia de Nasca y los distritos, así como del Programa Personas en Riesgo.

2. Modalidad de proceso

Por la modalidad de Subasta Inversa electrónica y por paquete por que los bienes tienen la misma especificación y están dentro de la lista de bienes comunes de Perú compras, además de la posibilidad de obtener mejores precios de mayor escala.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

3. Características del bien a contratar

DENOMINACIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ARROZ PILADO SUPERIOR (ARROZ ELABORADO - SUPERIOR)	KILOS	51,987.00
LENTICLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	3,465.80
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOS	1,732.90
FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	8,154.00
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	UNIDAD	8,154.00
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	UNIDAD	8,154.00
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,465.80

3.1 Características técnicas

Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Dominación del bien : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Descripción técnica : KILÓGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado, procesado de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L., de que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. De bien :
El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205 011 2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Requisitos generales y especiales	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cuajiquero de sus sistemas biológicos, granos mohosos, germen, sucos.- Estar exento de helado y polvillo. La clase se debe elegir 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.		NTP 205 011 2021 ARROZ, Arroz elaborado. Requisitos, 3ª Edición								
Citas y longitud	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	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		
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										
Contenido de humedad	Máximo 14%										
Grado (liberación)											
- Grano copos	Máximo 0,5%										
- Grano lisos totales	Máximo 4%										
- Grano lisos totales porcelos	Máximo 10%										
- Grano cubiertos	Máximo 0,5%										
- Mazza vegetal contrastante	Máximo 0,0%										
- Mazza extraña contrastante	Máximo 0,25%										
Los copos solo se cuentan si están cubiertos, no se											

Versión 08

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Grado de presencia de impurezas extrañas (copos)	Máximo 15%	
- Grano quebrados	Máximo 15%	
- Grano empujados	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Alimentaria e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y reglamento complementario.

2.2. Envasado y embalaje
El envasado que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones de uso que permitan al producto durante toda su vida útil, según el artículo 18 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

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

El arroz pilado superior debe ser envasado en envases que cumplan con la especificación en la NTP 399-163-12017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales, y sus modificaciones, 3ª Edición, y su Complemento Técnico, y que aseguren las condiciones de calidad higiénica, microbiológica, microbiológica y sensorial del alimento, asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben liberar el producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 8 y 9.1 de la NTP 205 011 2021.

2.3. Rotulado
En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 3ª Edición, y la NTP 001-12019 Requisitos para el etiquetado de presentaciones, 3ª Edición. Asimismo, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205 011 2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

1. Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2006-AG.
2. NTP 399-163-12017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, COMPLEMENTO TÉCNICO, 1ª Edición.
Versión 08

- grado del error:
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *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 deberá presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	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 variadas). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad	Máximo 15%	NTP 205 022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grados 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 amagado	Máximo 5,00%							
Grano quemado	Máximo 0,50%							
Materias extrañas	Máximo 0,20%							
Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad, 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 problema del control) 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 (milímetros) 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 309.163.1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición. Y su Complemento Técnico², 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 destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados 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 problema del control), 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 209.039.2019 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 problema del control), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no podrá modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1022, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 031-2008-AG.
² NTP 309.163.1-2017 INCI 1-2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIJIDA TÉCNICA 1, 1ª Edición.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRÉSIDENTE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO



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 *Phaseolus lunatus* L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que crecen del hilo.

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 cultivar 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 granos (g)
Arredondada o semiarredondada, ligeramente alargada.	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
CALIDAD	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas que originan arañal) en peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de salinidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS. PALLAR. Requisitos 2ª Edición. Y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos MODIFICACIÓN TÉCNICA 1, 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variables). Se excluyen granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de palier deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de palier que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	Máximo 0.00%	
- Grano picado	Máximo 1.50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%	
- Grano amagado y/o chupado	Máximo 6.00%	
- Grano abierto	Máximo 2.00%	
- Grano descascarado	Máximo 5.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.20%	
- Variedad constante	Máximo 2.00%	
Total	Máximo 21.70%	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El palier calidad superior debe ser envasado, tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1999 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del palier calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399-185-12017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Complemento Técnico², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se desistan, no deben permitir el producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el palier 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 programa del control) 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 aseguran la pureza del producto.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

² NTP 399-185-12017/CT 12016 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de palier calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 1ª 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 programa del control) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRUJO PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Descripción técnica : SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El tipo panamito calidad 2 - superior es el grano molido, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o tipo común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El tipo panamito calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Configuración Técnica.

El tipo panamito calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Cada lote de tipo debe estar conformado por la misma variedad.	
Uniformidad	Variedad contrastante: Máximo 2.00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Configuración Técnica NTP 205.015.2015/ISICOR 12016
Aspecto	0.00%	CORRIJENDAS LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos, 1ª Edición
- Grano enfermo	Máximo 2.00%	
- Grano picado o rasado	Máximo 2.00%	
- Grano amagado	Máximo 2.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El tipo panamito calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC-1:1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP

¹ 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 NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

399.103.12017 ENMASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición y su Configuración Técnica, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Configuración Técnica.

Los granos de tipo panamito calidad 2 - superior no debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuos o no dañinos), nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transferir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Configuración Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o parte del contrato) el precio 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 aseguran la plenitud de los productos.

2.3. Rotulado

El rotulado de las empaques de los granos de tipo panamito calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.030.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Especificando los alimentos preensados, 3ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Configuración Técnica:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o parte 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.

² NTP 399.103.12017C1 12018 ENMASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIJENDAS TÉCNICA 1, 1ª Edición

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie Scophthalmus maximus, u otras familias de Scophthalmidae, en recipientes herméticamente cerrados en agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien
El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del despieceado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de parásitos de hidropo, sustancias descolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.016.2015.

El entero de caballa en agua y sal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar tomado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en agua y sal) y a la presentación del contenido (entero).	
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa, 2ª Edición
Materiales empaques	El producto final debe estar exento de materiales extraños.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objeables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar subdesarrollo.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escuando medio	El peso neto medio y el peso escuando medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NTP 002.2018 Cantidad de producto en preservases, 3ª Edición.	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa, 2ª Edición
Cantidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (conocer la tabla de punilación de defectos para la presentación Entero según lo establecido en la NTP 204.017.1994 (revisada el 2023), CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS, Tabla de punilación de defectos para la calificación, 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	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-SAN/PES-DE, y su modificación.
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) PESCADO, Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido, 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanpes, autoridad nacional competente. ¹	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificación.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empaques para la fabricación de conservas deben ser metálicos, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y aportar un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en las numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanpes.

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-SANPES-DE, y su modificación.

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-SANPES-DE, y su modificación.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipulación, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204-016-2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurecido del producto por envase, como el peso por embolsado requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (lata simple o abertada) y la forma del envase (como lat, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluriunidad de positivos.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de caballa en agua y sal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANPES, que no incluya como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto conlleva una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.

¹ según las artículos 1, 2, 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificando artículo 1 del Decreto Ley N° 1402.

² La entidad que sea adjudicatario bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas debe cumplir con las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, en la versión del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden contribuir en cualquier momento y cuando se realicen su aplicación para el comercio o uso al que se destine, según lo establecido en la respectiva disposición complementaria técnica del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

- país de fabricación o producción;

- si el producto es perecedero;

- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera;

- b. Condiciones de conservación o almacenamiento;

- fecha de producción;

- contenido neto del producto hidrobiológico;

- peso drenado o escurecido;

- en caso el producto hidrobiológico conlleva algún insumo a materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado, según a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;

- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;

- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;

- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) un Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);

- instrucciones para su uso;

- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta conlleva una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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° 072-2018-SA, y sus modificaciones. 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 con todo lo establecido en el Manual Indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere para estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

Unidad de medida : LATI

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis mordax*, la que debe estar en buena y consistente masa, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la estabilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

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 (revista el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de reduzas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de code del descapado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revista el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Las conservas 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 hígado. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino. - El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación. - Debe estar libre de huesos operculars, correa o correa ventrales, magulladuras o desmenuamiento de piel. - Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase. - Los pescados deben ser colocados preferentemente con la piel ventral hacia arriba en los envases planos. - El medio de cobertura debe ser salsa de tomate. 	<p>NTP 204.004:2011 (revista el 2016)</p> <p>DE PRODUCTOS CONSERVAS</p> <p>Sardina Peruana en conserva.</p> <p>Requisitos: 2ª Edición</p>
	Presentación y medio de cobertura	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bando: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. - Olor y sabor: <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, mustoso, picante u otros, diferentes a rancio o descomposición. - Olor y sabor objetables, no característicos, persistentes y definidos como a putrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. - Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del pescado es muy blanda o pastosa. - Decoloración: Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición. 	<p>NTP 204.004:2011 (revista el 2016)</p> <p>DE PRODUCTOS CONSERVAS</p> <p>Sardina Peruana en conserva.</p> <p>Requisitos: 2ª Edición</p>
Materiales extraños	<p>Materiales extraños críticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Presencia de insectos o rastros de ellos. <p>Materiales extraños:</p> <p>Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no represente un peligro para la salud del consumidor, como arena, pedris de cristales y otros.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos para el Organismo Nacional de Salud Pesquera – Sainpes, autoridad nacional competente. ¹	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SAINPES-DE y su modificatoria.

2.2 Envase y/o embalaje

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.25 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos envasados en recipientes metálicos para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución Ejecutiva N° 057-2016-SAN/PS-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso estimado del producto por envase como el peso por empaque requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material soportado por el envase y la forma de empaque (tipo simple o abrefácil) y la forma del envase (como lulo, ensayo y empaque), sin embargo, si no se especifica, siempre que se haya verificado que estas características sean adecuadas para su uso.

2.3 Rotulado

Los envases de embudo de sardina peruana o anchoveta en salmuera con tomate conchada A deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los artículos 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras, numeral 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con el indicado en el registro sanitario emitido por SANEPES, que no incluyen como parte del mismo el nombre comercial u otros denominaciones de marca ya caldas;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidroalcohólico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies distintas, el nombre científico, año debe ser precisado;
- país de elaboración o producción;

[illegible]

- si el producto es perecedero:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escumoso;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún traxano o material prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser descrito, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma descendente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituido(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rolado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 38021, 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 rolado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual Indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rolada. 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.



Versión 04

Página 5 de 5

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO



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 líquido para el consumo humano. Se compone de glúcidos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal específico.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado líquido para el consumo humano. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las semillas, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene al producto debe ser de material inocuo, estar libre de autoclavantes que puedan ser cedidos 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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 031-2008-AG.

Versión 15

Página 1 de 2

vidas útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA y sus modificaciones.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo de control), 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 postes.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de acacia vegetal comestible debe consistir en lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificaciones: la NMP 001-2019, Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5° Edición, y la NTP 209.038.2015 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6° Edición.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o protocolo de control), 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.



SE
SECRETARÍA DE
GOBIERNO REGIONAL
NUSCA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

3.2 precisión 1

PRODUCTO	PRECISION 1
ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2	Clase y longitud: Mediano De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Calibre (tamano) 2

3.3 Precisión 2: envase, embalaje

3.3.1 Envase

Los envases deberán ser de primer uso. Rotulado de acuerdo al anexo "A"

PRODUCTO	ENVASE PRIMARIO
ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2	Saco de polipropileno tejido laminado con polietileno de baja densidad x 50 kg.
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Saco de polipropileno tejido laminado con polietileno de baja densidad x 20 kg.
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Saco de polipropileno tejido laminado con polietileno de baja densidad x 20 kg.
FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	Saco de polipropileno tejido laminado con polietileno de baja densidad x 20 kg.
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Envase de hojalata de 3 piezas, de 1lb TALL x 425 g. Se verificará en el registro sanitario
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Envase de hojalata de 3 piezas, de 1lb TALL x 425 g.
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella de tarrefalado de polietileno (PET) con tapa rosca PE X 1 litro

Precisión

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

3.3.2 Embalaje

PRODUCTO	EMBALAJE O ENVASE SECUNDARIO
ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2	-
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	-
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	-
FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	-
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Caja de cartón corrugado x 24 unidades
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Caja de cartón corrugado x 24 unidades
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Caja de cartón corrugado x 12 unidades



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

3.4 Precisión 3: Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 00798-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima: Rotulado para todos los productos excepto para la conserva y el aceite.

- Ver: Anexo "A"
- Nombre del producto
 - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
 - Peso neto
 - Nombre o razón social y dirección del productor
 - Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
 - Código de lote
 - Fecha de vencimiento
 - Condiciones de conservación
 - Código de Registro Sanitario

ANEXO "A"

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
NASCA



PROGRAMA DE COMPLIMENTACION
ALIMENTARIA

NOMBRE DE PRODUCTO
DISTRIBUCION GRATUITA

DATOS DEL PRODUCTO

PESO NETO:
FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE ENVASADO:
FECHA DE VENCIMIENTO:
CODIGO DE LOTE:
REGISTRO SANITARIO:

DATOS DEL PROVEEDOR
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
RUC:

PROHIBIDA SU VENTA
PRODUCTO PERUANO

* El orden de los datos puede variar de acuerdo al diseño del proveedor.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

4 Condiciones de los bienes a contratar

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

4.3 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.3.1 Lugar de entrega

Los bienes de la contratación se entregarán en el Almacén de los Programas Sociales sito en el pasaje Angélica SIN al costado de ES Salud Nasca a 5 minutos del centro de la ciudad en coordinación con el encargado de almacén central.

4.3.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de cinco (05) días calendario computados a partir del día siguiente de la firma de contrato para la primera entrega y las siguientes entregas de acuerdo al cronograma de entrega en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

HORARIO DE RECEPCION: DE 08 AM A 13 PM en días laborables.

Se recomienda que el producto ingrese a almacén antes de las 08:30 am y evitar retrasar la hora de salida laboral, este punto será responsabilidad del contratista pues no se continuará con la recepción después de la hora de salida.

Cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA	N° de Entrega	Descripción de la entrega	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida
PRIMER MIEMBRO	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	2	LENTICILLAS SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	3	PALLAR SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	4	FRUTAS CALIDAD SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	5	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	6	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	7	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	8	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	9	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	10	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
SEGUNDO MIEMBRO	11	ARROZ PILADO SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	12	LENTICILLAS SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	13	PALLAR SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	14	FRUTAS CALIDAD SUPERIOR	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	15	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	16	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	17	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	18	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	19	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
	20	ENTERO DE CEBALLA EN AGUA Y SAL	kg	700	kg	300	kg	200	kg	100	kg	100	kg	100	kg	100	kg
TOTAL			kg	3,450.00	kg	1,320.00	kg	870.00	kg	435.00	kg	435.00	kg	435.00	kg	435.00	kg

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

4.4 Forma de entrega

4.4.1 Forma de entrega

PRODUCTO	FORMA DE ENTREGA
ARROZ PILADO SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 50 kg. Vida útil: mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de producción.
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 20 kg. Vida útil: mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de producción.
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 20 kg. Vida útil: mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de producción.
FRÍJOL PAMAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 20 kg. Vida útil: mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de producción.
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 425g. Vida útil: Mínimo 2 años contados a partir de producción.
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 425g. Vida útil: Mínimo 2 años contados a partir de producción.
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> Peso Neto: 1 Litro. Vida útil: mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de producción.

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II Del "Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, y sus modificaciones.

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

REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.mpro.gob.pe/sitio/medios/comunicacion/pdf/2016/06/06/06062016.pdf>

BIENES	MÉTODOS DE MUESTREO	ENSAYOS O PRUEBAS
ARROZ PILADO SUPERIOR	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011.2021 ARROZ, Ancho de elaboración, Requisitos, 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.2021 ARROZ, Ancho de elaboración, Requisitos, 3ª Edición.
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja, Requisitos, 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja, Requisitos, 2ª Edición.
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS, Pajar, Requisitos, 2ª Edición, y su	Según las indicaciones de ensayo citadas en la NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS, Pajar, Requisitos, 2ª Edición, y su

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

PRODUCTO	MODIFICACIÓN	TECNICA	NTP
FRÍJOL PAMAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	Modificación 205.019.2015BMT LEGUMINOSAS, Pajar, Requisitos, MODIFICACIÓN	Técnica 1.2021	NTP 205.019.2015BMT LEGUMINOSAS, Pajar, Requisitos, MODIFICACIÓN
ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 3ª Edición, y su Complemento 1.2018 CORRIJENDOLA 1. LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición.	Técnica 1.2021	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 3ª Edición, y su Complemento 1.2018 CORRIJENDOLA 1. LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición.
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.064.2014 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Anchoa o Sardina Peruana en conserva, Requisitos, 2ª Edición.	Técnica 1.2021	NTP 204.064.2014 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Anchoa o Sardina Peruana en conserva, Requisitos, 2ª Edición.
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Según lo establecido en la NTP ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo, 1ª Edición.	Técnica 1.2021	NTP ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo, 1ª Edición.

Durante la ejecución contractual y a la entrega del producto el postor deberá entregar siguientes documentos:

ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Interamerican Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL, y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

LENTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR, PALLAR CALIDAD SUPERIOR Y FRUOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL, y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.

1. Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL, y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

5 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

5.3 Adelantos

NO SE HA CONSIDERADO ADELANTO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

5.4 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el jefe de Logística y la conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el plazo máximo de (7) días de producida la recepción.

5.5 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación según el cronograma de entregas luego de la conformidad emitida por el almacenero de la municipalidad y el área usuaria.

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

- Recepción por la Sub Gerencia Logística y Servicios Generales
- Informe del funcionario responsable del programa de complementación alimentaria
- Guía de remisión
- Comprobante de pago
- Copia simple de la ORDEN DE COMPRA y/o Copia simple del CONTRATO debidamente firmado.
- Carta donde se DETALLE LOS PRECIOS UNITARIOS de cada producto.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Nasca en horario de oficina.

5.6 Realizaje de los pagos

No corresponde

5.7 Otras penalidades aplicables

En caso de retraso injustificado a la fecha de entrega del bien, la entidad aplicará al contratista una penalidad de forma automática por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto de la orden de servicio y/o del contrato vigente de acuerdo a la ley de contrataciones con el estado, luego de lo cual se procederá a la resolución de contrato y a la aplicación de las sanciones correspondientes según la Ley de Contrataciones.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzarse 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

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si el Contratista no cumple con la reposición de los bienes que no cumplen con las características técnicas o se encuentran defectuosos, dentro del plazo previsto.	(0.5 UTT) por cada día de retraso	Según informe de Sub Gerencia de Programas Sociales (Gerencia de Desarrollo Humano y Promoción y Social
02	Si el Contratista no emplea vehículos de uso exclusivo y acondicionado debidamente durante el traslado de los bienes objeto de la presente, y así no	(1 UTT) por ocurrencia.	Según informe de Sub Gerencia de Programas Sociales (Gerencia de Desarrollo Humano y Promoción y Social

Otras penalidades		
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo
	cumple con lo previsto en el numeral 4.2.1 "transpare" de la presente	

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.

5.8 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.

5.9 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios

Número máximo de consorcios	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	25 %

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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

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

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERU COMPRAS, según 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.

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

CAPÍTULO IV

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

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

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.parc.com.co/gob.pe/userfiles/misdocumentos/ciudadacion-acordado-001-2016.pdf>

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA, y sus modificaciones.

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° 449-2008MINSA, Aprobando la Norma Saneatoria para la Aplicación del Sistema HACCP 2008MINSA, Aprobando la Norma Saneatoria 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° 449-2008MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios están señalados en tanto se emita la regulación 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° 1201, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros que fabrican en acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor familiar oportunamente la renovación de dichos documentos.

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR, PALLAR CALIDAD SUPERIOR y FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Industrial, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AE, y sus modificatorias.

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento

COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

COMITE DE SELECCION

~~PRIMER MEMBER~~

COMITE DE SELECCION

~~SEGUNDO MIEMBRO~~

ENTERO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g y ENTERO DE SARDINA PERUANA O AICHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.



CAPITULO 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° [.....], 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 ELECTRONICA 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*

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, SEGUN 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 exceda de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

* En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 SÉPTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, 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 posterior 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 suma 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 ORGANICA DE ALMACEN O LA QUE HAGAN SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGANICA 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 cumple 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 manifestamente 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 entorpece 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = 0,10 \times \text{monto vigente} \times \text{F} \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde:

F = 0,25 para plazos mayores a sesenta (60) días o:
F = 0,40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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 modalidades, 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 reiterados 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

Solo 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 CONTROVERSIAS⁹

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

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

⁹ 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).

¹⁰ 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>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 01-2024-MPNCS-1
Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹¹			
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 compra¹²

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.

¹¹ 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.

¹² 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 N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 01-2024-MPNCS-1
Presente. -

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

Datos del consorcio 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹³			
Correo electrónico :			

Datos del consorcio 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹⁴			
Correo electrónico :			

Datos del consorcio 3			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹⁵			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹³ 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.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

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 compra¹⁶

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 62 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 01-2024-MP/MCS-1
Presente.-

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

No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el
principio de integridad.

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.

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.

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.

Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de
selección.

Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente
procedimiento de selección.

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.

¹⁶ 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° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPN/CS-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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
SEGUNDO MIEMBRO



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPN/CS-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 []]¹⁷
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL []]¹⁸
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....	Consortiado 1	Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1 o de su Representante Legal		Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2 o de su Representante Legal	
Tipo y N° de Documento de Identidad		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.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPN/CS-1
Presente.-

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO

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



ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPN/CS-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
TOTAL	

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
SEGUNDO MIEMBRO