

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

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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°04-2024- MPAL/OEC-2

SEGUNDA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES 2024**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la

información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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 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. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES LIRCAY
RUC N° : 20154441779
Domicilio legal : JR. BUENOS AIRES NRO 235 BARRIO PUEBLO VIEJO
HUANCAVELICA - ANGARAES – LIRCAY.
Teléfono: : 067 - 458095
Correo electrónico: : ABASTECIMIETOANGARAES@GMAIL.COM

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES 2024.**

ITEM	CANTIDAD	MEDIDA	DENOMINACION
PAQUETE	67,810	Kg	Arroz pilado superior grado 2 clase mediano
	6,849	Kg	Lenteja calidad 2 superior
	6,849	Litro	Aceite vegetal comestible
	32,172	Unidad	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A.
	6,849	Kg	Haba entera seca calidad primera

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 N° 01-2024-SIE 4-GAyF el 29 DE ABRIL 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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.



1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben solicitar a la Sub Gerencia de Abastecimiento y patrimonio de la MPAL, para cancelar el costo de reproducción de las bases.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2024.
- Constitución Política del Perú de 1993.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, Aprueban Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades.
- D.S. N° 054-99-EF; T.U.O. de la Ley de Impuesto a la Renta Código Civil.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de Nombramiento y Contratación de Personal en el Sector Público en caso de parentesco y normas complementarias.
- Ley N° 27815 Código de Ética de la Función Pública y normas Complementarias.
- Resolución de Contraloría N° 195-88-CG Ejecución de Obras por Administración Directa.
- Resolución de Contraloría N° 320-2006-CG - Normas de Control Interno.
- Directiva N° 06-2019-OSCE/CD, Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica.
- Texto Único ordenado de la Ley de la ley N° 30225
- Directiva y Opiniones del OSCE
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, ley de Contrataciones del Estado

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria.

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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

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.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

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].

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ 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).

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.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

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.

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



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 MPAL UBICADO EN EL JR. BUENOS AIRES N° 235 PUEBLO VIEJO LIRCAY – ANGARAES.



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

Características del bien a contratar

ITEM	CANTIDAD	MEDIDA	DENOMINACION
PAQUETE	67,810	Kg	Arroz pilado superior grado 2 clase mediano
	6,849	Kg	Lenteja calidad 2 superior
	6,849	Litro	Aceite vegetal comestible
	32,172	Unidad	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A.
	6,849	Kg	Haba entera seca calidad primera

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"Adquisición de **SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A**, para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes".

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A. para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunes, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

Metas y Cantidades:

0082 – Brindar Asistencia Alimentaria a Hogares y Albergues = 32,172.00 LATAS.

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACION

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

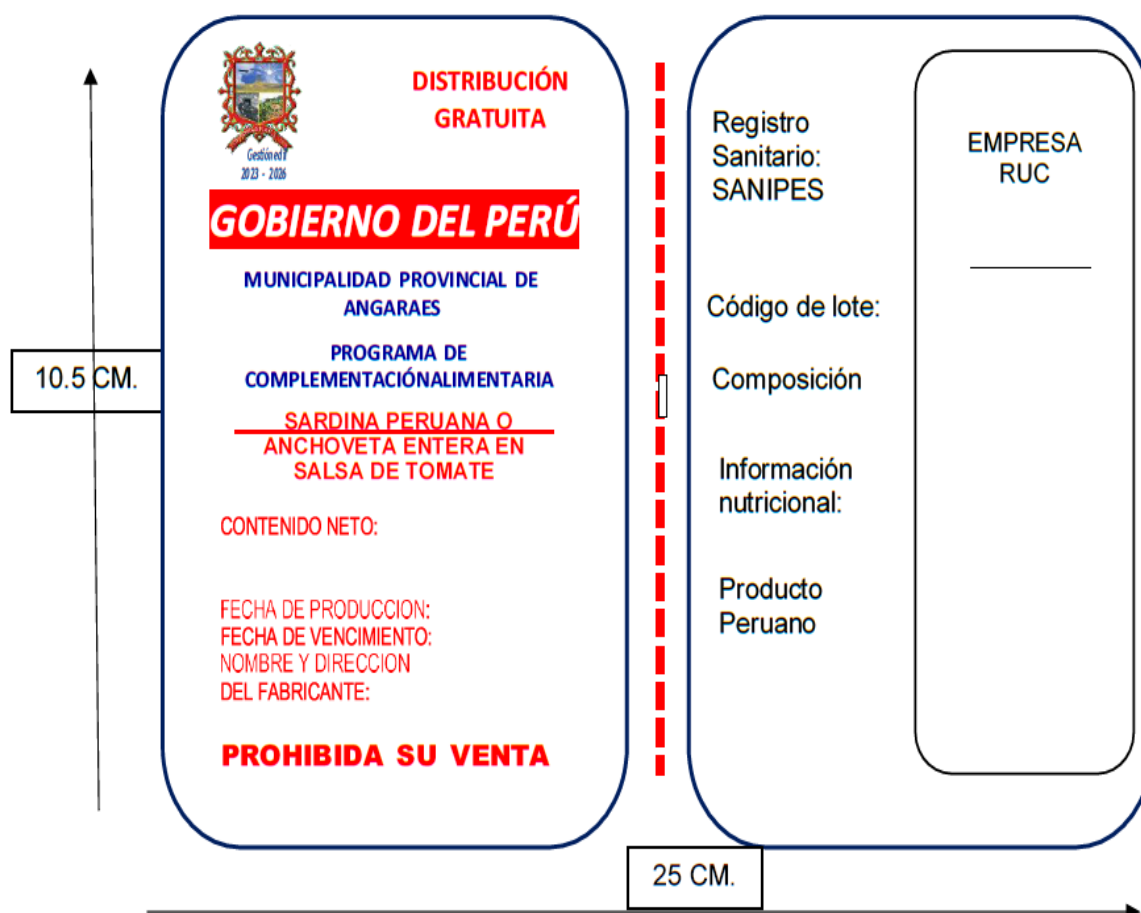
6.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Sardina Peruana o Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A.
Denominación técnica Conserva de Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A.

Descripción General : Elaboradas a base de especies *Engraulis ringens*
Unidad de medida : Latas de 425 gr y en cajas por 24 unidades.

6.1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:
SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO

6.1.3. MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES PARA SARDINA PERUANA O
ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A



- PRESENTACIÓN DEL ENVASE

El peso del producto será el equivalente del **PESO NETO MAS EL PESO DEL ENVASE. 425gr.** Ingredientes:
Anchoveta (*Engraulis ringens*), en salsa de tomate calidad A.

El nombre específico del producto a adquirir: **Sardina Peruana o Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A**, deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el art. 99° de la Norma Sanitaria para las

actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado con el protocolo técnico de Registro Sanitario del producto. El tipo de envase será en **HOJALATA REDONDA TIPO Lb TALL**, tipo de cerrado es de doble cierre, **con un peso neto de 425 gr.**, estas latas estarán envasadas en cajas de cartón corrugado por 24 latas en cada una de ellas.

- **ROTULADO**

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

Nombre del producto
Nombre y dirección del fabricante
Registro sanitario
Fecha de producción
Fecha de vencimiento
Lote
Distribuidor

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

CARACTERÍSTICAS DE LAS LATAS.

- Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosos a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante.
- Tipo de lata: Hojalata con peso neto de 425 GR 1 LB TALL
- Compuesto Hermetizante: 50-60mg.
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

CARACTERÍSTICAS DE LAS CAJAS:

- Las cajas deberán de garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento el rotulado que identifique a la

Municipalidad Provincial de Angares -Lircay.

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

IMPORTANTE:

A. PRESIÓN DE VACÍO: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental en la que se encuentra la ciudad de Lircay, el cual está a 3,280 msnm.

B. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- **Apariencia de producto:** Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- **Apariencia de líquido de cobertura:** aceite vegetal
- **Olor:** Ligeramente ácido, libre de olores extraños.
- **Sabor:** Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- **Textura:** Suave a medianamente firme.

C. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cada 100 g de alimentos debe contener como mínimo:

- **Proteínas** : 14,0 -18,0 g
- **Grasa** : 3,0 – 12,0 g
- **Carbohidratos** : 3,0 – 5,0 g
- **Cenizas** : 2,0 – 3,5 g
- **Valor calórico** : 95,0 – 200,0 Kcal

Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.

D. INOCUIDAD

Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Manuales indicadores y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación – resolución de dirección ejecutiva N° 057-2016- SANIPES.

6.1.4. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICA Y/O SANITARIAS NACIONALES:

- RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- SGC-MAI/SANIPES-2010 Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola - SANIPES.
- R.M. N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA- V.01.
- D.S. N° 040-2001-PE - Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- Norma Metrológica Peruana NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado.
- NTP 700.002 - Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para

Inspección.

- NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE Resolución Manual "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" Referencia usada en la FICHA TECNICA Art° 20 al 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la ley N° 30063, los únicos artículos vigentes.
- Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE Reglamento de la ley N° 30063.
- D.L N° 1402 DECRETO LEGISLATIVO QUE MODIFICA DIVERSOS ARTÍCULOS DE LA LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)
- Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE artículo 40 la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola propone la Política Sanitaria a la Dirección Ejecutiva y, a efectos de formular, actualizar y aprobar normas sanitarias en el ámbito de la competencia del SANIPES, propone reglamentos, guías, procedimientos, documentos habilitantes, entre otros, los que se constituyen como de cumplimiento obligatorio.

IMPACTO AMBIENTAL:

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

TRANSPORTE:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

Vida útil será mínimo 24 meses para el ingreso a los almacenes.

GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA. Reposición de Bienes:
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y

por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.

- ✓ **Periodo de garantía:** La garantía requerida para el presente proceso es de 01 año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** se inicia a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

6.1.5. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.

Para producto nacional:

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.

Nota:

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter, y entendiendo que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

7. RESPONSABILIDAD EL POSTOR:

Para la presente convocatoria el proveedor deberá acreditar:

- ✓ Reposición del Bien por defecto, indicando que el plazo máximo será de cinco (5) días calendario contados a partir del día siguiente de levantado el acta de observaciones, y notificada tal observación
- ✓ Contar con stock de bienes requeridos.

8. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá

presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- ✓ Copia del contrato debidamente firmado.
- ✓ Copia del Certificado Oficial Sanitario emitido por el **SANIPES**. Que incluya la conformidad respecto a las características Organolépticas, Físico Químicas y Microbiológicas (prueba de esterilidad), declarando que el producto es apto para el consumo humano. Acreditación por un certificado de calidad emitido por un laboratorio inscrito ante **INACAL**. (**certificado de calidad**)
- ✓ Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor.

9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN.

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

N°	PRODUCTO	UNIDAD	1° ENTREGA A LOS 05 DÍAS CALENDARIOS CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	2° ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL LATAS
01	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA ENSALSA DE TOMATE CALIDAD A x 425 grs	LATAS	16,086.00	16,086.00	32,172.00
TOTAL			16,086.00	16,086.00	32,172.00

10. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 5.2, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.

En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de la Unidad de Almacén de los alimentos de los Programas Sociales (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindará la conformidad:

- Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- Responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).



11. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmada**, que indicará los valores que resultaron, luego del control respectivo.

12. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

13. PENALIDADES APLICABLES.

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, registrará la fecha de recepción y la entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, para su respectiva penalidad de acuerdo al Art. 162° de la Ley N° 30225 de Contrataciones del Estado, su Reglamento y Modificaciones.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P. C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

15. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

16. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	82
Específica de Gasto	: 2.2.2 3.1 1



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 : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad 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 (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 decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<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 riñón. 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 operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.El medio de cobertura debe ser salsa de tomate.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: <ul style="list-style-type: none">– Cuando no presente unidades defectuosas, o;– cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio</u> : 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. <u>Olor y sabor</u> : <ul style="list-style-type: none">– Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.– Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <u>Textura</u> : Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa. <u>Decoloración</u> : Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.	
Materias extrañas	<u>Material extraño crítico</u> : <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 restos de ellos. <u>Material extraño</u> : Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none">– Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.– Columna vertebral dura y resistente a la presión.	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none">– Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.– Presencia de aletas desprendidas.– Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo".– Cortes de cabeza no uniformes.– Unidades de tamaño no uniforme.– Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.– Salsas sin sus características propias.– Excesivo contenido de sal.– Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.– Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.– Roturas visibles en la parte ventral.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, 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 N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan 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 los 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 Sanipes.

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A 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 SANIPES; que no incluyan 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 contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible:
 - 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 escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; 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 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) 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 rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"Adquisición de aceite vegetal comestible para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes - Lircay".

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Aceite vegetal comestible para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

Metas y Cantidades:

0082 – Brindar Asistencia Alimentaria a Hogares y Albergues = 6,849.00 LT.

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Unidad de medida : LITRO

Descripción General

El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácido de grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:
SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO
- MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



• EL ROTULADO

los envases de aceite vegetal comestible deben considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 0012019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

Nombre del producto

Nombre y dirección del fabricante

Registro sanitario

Fecha de producción

Fecha de vencimiento

Lote

Distribuidor

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

- **ENVASE**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias

Envase primario: Botella de PET tapa tapón y rosca

Envase secundario: Cajas de cartón prensado de primer uso.

Presentación: Botella de 01 litro

- **REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES:**

- D.S 007- 98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- R.M. N° 449-2006-MINSA.
- NMP 001: 1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado.

- **NORMAS TÉCNICAS:**

- NTP 209.001 ACEITES VEGETALES COMESTIBLES Definiciones y Requisitos Generales.
- NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.
- NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO.
- NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.

- **IMPACTO AMBIENTAL:**

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

- **TRANSPORTE:**

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

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se

encargará de la estiba en las pañuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

- **TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.**

Vida útil mayor a 12 meses, para el ingreso al almacén de programas sociales.

- **GARANTÍA COMERCIAL**

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** será de un (01) año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

- **DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.**

- 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° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 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

Nota:

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter, y entendiendo que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

- Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

7. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- Copia de contrato debidamente firmado.
- Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia legalizada.
- Copia del Registro Sanitario vigente del producto.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
- Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos en la

8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN.

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

N°	PRODUCTO	UNIDAD	1° ENTREGA A LOS 05 DÍAS CALENDARIOS CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	2° ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL, LITROS
01	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	3,424.50	3,424.50	6,849.00
TOTAL			3,424.50	3,424.50	6,849.00

9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 5.2, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.

En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

- **Áreas responsables de las medidas de control de calidad:**

Responsable de la Unidad de Almacén de los alimentos de los Programas Sociales (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos) Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

- **Área que brindara la conformidad:**

Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales), responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

10. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del Aceite vegetal comestible y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmado**, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

11. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

12. PENALIDADES APLICABLES.

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, registrara la fecha de recepción y la entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, para su respectiva penalidad de acuerdo al Art. 162° de la Ley N° 30225 de Contrataciones del Estado, su Reglamento y Modificaciones.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

14. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

15. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	: 82
Específica de Gasto	: 2.2.2 3.1 1



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 -CLASE- MEDIANO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"Adquisición de Arroz Pilado Superior Grado 2 Clase Largo de 6,6mm o más, para el Programa De Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes-Lircay.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con arroz pilado superior para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunes, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

Metas y Cantidades:

0082 – Brindar Asistencia Alimentaria a Hogares y Albergues = 67,810.00 Kg.

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACION:

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

6.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARROZ ELABORADO GRADO 2 – SUPERIOR
Unidad de medida	:	Kilogramo
Presentación	:	En sacos de 50 kg
Clase	:	Arroz Pilado Superior Grado 2, clase largo de 6,6mm o más, humedad máxima de 14%

Descripción General

Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración el salvado y el germen

6.1.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:

SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO

6.1.3. MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES DE ARROZ ELABORADO GRADO 2SUPERIOR



DISTRIBUCIÓN
GRATUITA

GOBIERNO DEL PERÚ

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
ANGARAES**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO : _____

FECHA DE ENVASADO : _____

FECHA DE VENCIMIENTO: _____

LOTE : _____

FABRICANTE : _____

DIRECCIÓN : _____

REGISTRO SANITARIO : _____

PROHIBIDA SU VENTA

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 modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:



Nombre del producto

Nombre y dirección del fabricante

Registro sanitario

Fecha de producción

Fecha de vencimiento

Lote

Distribuidor

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY

DISTRIBUCION GRATUITA

MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO

PRESENTACIÓN DEL ENVASE

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

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

El envase polipropileno trilaminado multipliegue con fuelle (50 kilos)

- Estén limpios y permitan las características del alimento.
- Se encuentren cosidos y sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).
- Faciliten los muestreos e inspecciones

REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES:

- D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.R.M. N° 449-2006-MINSA.
- R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- D.S N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario

de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA".

NORMAS TÉCNICAS:

- NTP 205.011 ARROZ: 2014 Arroz elaborado. Requisitos.
- NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.
- NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS.

IMPACTO AMBIENTAL:

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, a consecuencia de insecticidas u otros agentes, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

TRANSPORTE:

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° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El proveedor adjudicado entregará el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargará de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

Mayor a 12 meses para el ingreso a los almacenes.

GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez cinco (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** será de un (01) año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la

conformidad de recepción de los bienes.

DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.

- 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° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 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

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter, y entendiendo que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

7. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- Copia de contrato debidamente firmado.
- Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia legalizada.
- Copia del Registro Sanitario vigente del producto.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
- Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor.

8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN.

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

N°	PRODUCTO	UNIDAD	1° ENTREGA A LOS 05 DÍAS CALENDARIOS CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	2° ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2	KILOS	33,905.00	33,905.00	67,810.00
TOTAL			33,905.00	33,905.00	67,810.00

9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 5.2, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.

En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de la Unidad de Almacén de los alimentos de los Programas Sociales (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

Área que brindará la conformidad:

Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).

- Responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

10. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas

del arroz pilado superior y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmada**, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

11. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

12. PENALIDADES APLICABLES.

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, registrara la fecha de recepción y la entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, para su respectiva penalidad de acuerdo al Art. 162° de la Ley N° 30225 de Contrataciones del Estado, su Reglamento y Modificaciones.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

16. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

17. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	82
Específica de Gasto	: 2.2.2 3.1 1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del 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 específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <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 cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar 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</p> <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 (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado 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 modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar 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° 034-2008-AG.

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

- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN HABA SECA ENTERA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"Adquisición de Haba Entera seca comestible para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes - Lircay".

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Haba Seca Entera para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

Metas y Cantidades:

CANTIDAD REQUERIDA = 6,849.00KG

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. ALCANSE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

5.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HABA SECA ENTERA
Denominación técnica	: HABA SECA ENTERA
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco(1)
Productos de legumbres y Cereales/ Cereales/Granos de cereal.	
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Presentación	: En sacos transparentes de polipropileno x 50 kg.
Descripción General	: Haba seca entera

Características Físico – Organolépticas

Aspecto: Granos secos, duros, limpios.



Tamaño: Uniforme.

Forma: grano de forma oblonga, con cáscara libre de manchas en general

Color: de color crema café, marrón o verde.

Textura: dura y compacta

Tamaño: el tamaño del haba entera seca se podrá solicitar de acuerdo a la siguiente tabla:

Tamaño	Masa de 1000 granos en gramos (g)
1	Mayor o igual que 1818 g
2	Mayor o igual que 1010 g a menor que 1818 g
3	Menor que 1010 g

Uniformidad: el haba entera seca deberá estar conformada por una misma variedad, color y tamaño.

Contenido de humedad: el haba entera seca deberá tener un contenido de humedad máximo del 15%.

El haba entera seca deberá estar exenta de olores y sabores extraños.

Grados de Calidad

El haba entera seca de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se podrá solicitar con los siguientes grados de calidad:

Primera.

Sanidad y Aspecto

El haba entera seca deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la tabla siguiente:

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para el Haba entera seca.

Características	Grado de Calidad (%)		
	Primera	Segunda	Tercera
1. Grano enfermo, máx.	0,0	0,5	1,0
2. Grano picado, máx.	0,0	1,5	3,0
3. Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2,0	4,0	6,0
Total grano dañado máx.	2,0	6,0	10,0
4. Clase contrastante, máx.	0,0	1,0	2,0
5. Variedad contrastante, máx.	5,0	10,0	15,0
6. Materias extrañas, máx.	0,0	1,0	2,0
Total , máximo	5,0	12,0	19,0
TOTAL ACUMULADO, MÁXIMO	7,0	18,0	29,0

Para cada grado de calidad se aceptará como máximo el porcentaje total acumulado de defectos por sanidad, aspecto, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establezcan en la tabla anterior.

No se aceptarán en ninguno de los grados de calidad que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.

Requisitos microbiológicos (expresados en UFC/g)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.
-------------------	-----------	-------	---	---	---------------

					m	M
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

Nota: La vida útil del producto debe ser como mínimo de 01 año, el cual no debe ser más de 02 meses antes de la entrega del producto en almacén.

ENVASADO Y ROTULADO:

Envasado.

La Haba seca entera deberá ser envasado en sacos de polipropileno de primer uso y transparentes, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el Registro Sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, los envases deben estar debidamente trenzados o tejidos para evitar la merma del alimento.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

Haba seca entera se deberá envasar en una presentación cuyo peso neto será de 50 kilogramos, es decir que, sumado al peso del envase, tendrá entre 50.100 a 50.150 kg.

Rotulado.

Para el rotulado debe ir impreso en los sacos y debe considerarse la siguiente muestra, donde las palabras indicadas deben ir de forma legible y en idioma castellano, no se aceptarán si el rotulado no está bien impreso en los sacos.

El impreso debe ser mínimo en bicolor, siendo estos rojo y azul marino incluidos los logos.

Si el rotulado o envase no son de acuerdo a lo solicitado, también será materia de rechazo del producto.

Nota: La tinta para la impresión será de grado alimentario, el mismo, que no se debe desprender en el almacenamiento (estiba) y manipuleo.

5.1.3 MODELO DE ROTULADO PARA LOS ENVASES DE HABA SECA ENTERA





Gestión edil
2022 - 2026

**DISTRIBUCIÓN
GRATUITA**

GOBIERNO DEL PERÚ

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
ANGARAES**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO : _____

FECHA DE ENVASADO : _____

FECHA DE VENCIMIENTO: _____

LOTE : _____

PROVEEDOR : _____

DIRECCIÓN : _____

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

65 cm.

40 cm.

REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES:

RM N° 591-2008/MINSA – Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

IMPACTO AMBIENTAL:

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

TRANSPORTE:

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al trigo pelado entero, características indeseables que impidan su consumo, el vehículo debe ser apropiado o acondicionado para el traslado de alimentos.

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parrhuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

GARANTÍA COMERCIAL:

Alcance de la garantía: Los proveedores adjudicados, deberán presentar de forma obligatoria un Informe de Ensayo Técnico, emitido

por una universidad y/o entidad autorizada el cual debe garantizar que el producto entregado es óptimo para el consumo humano.

Condiciones de la garantía en la certificación: Para la entrega del Informe de Ensayo Técnico, el proveedor es el único responsable de realizar los trámites respectivos, de solicitar que una entidad autorizada, realice la toma de muestra, desde sus almacenes, para realizar la prueba respectiva de Inocuidad y Calidad. Dentro del informe de ensayo técnico, debe ir registrado, la cantidad de la muestra, lugar de toma de la muestra, el nombre del proveedor, dirección, cantidad de muestra tomada, resultados y lote.

Periodo de garantía: Será de 01 año contado a partir de la emisión de la conformidad. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Será a partir de la emisión de la conformidad.

Visita:

El Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. de la Municipalidad Provincial de Angaraes, se reserva el derecho de realizar las visitas que crea conveniente a los almacenes de los proveedores adjudicados.

DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de estar incompleto:

Factura o Boleta de Venta del productor a nombre de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES, RUC: 20154441779, dirección Jr. Buenos Aires N° 235 – Pueblo Viejo – Lircay Angaraes.

- Guía de remisión.
- factura
- Copia del contrato suscrito.
- Certificado de calidad en original y/o copia legalizada del producto (Organdéptico, Físico Químico y Microbiológico) emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

6. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

Lugar de entrega: El alimento deberá ser entregado en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria del PCA y PAN TBC, de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

plazo de entrega: SEGÚN CRONOGRAMA.

FECHA DE ENTREGA DEL BIEN	MES DE ENTREGA A LOS BENEFICIARIOS	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD
5 días calendarios de firmado el contrato	Junio	HABA SECA ENTERA	3,424.50	KG
Junio 2024	Julio a diciembre	HABA SECA ENTERA	3,424.50	KG
TOTAL			6,849.00	KG

7. OTRAS OBLIGACIONES.

Reposición del bien: En caso de que se encuentre en los sacos; observaciones, siniestrados o por defectos de fabricación, el

proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notifi cada tal observación a fin de no afectar el stock del producto por ende la distribución de la misma a los usuarios de P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.

Otras obligaciones de la entidad: La Municipalidad Provincial de Angaraes, se encargará de realizar el prorrato respectivo de las cantidades a adjudicar, de acuerdo a las cantidades propuestas por cada proveedor, con el fin de beneficiar a los pequeños y medianos productores de la Región de Huancavelica.

8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 5.8., el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes, otorgara un control de calidad del alimento.

El control de calidad se realizará de acuerdo a la norma técnica "NTP- ISO N° 2859- 1- 2008, procedimiento de muestreo para inspección para atributos", para lo cual el proveedor deberá traer una cantidad adicional del producto para reponer lo muestreado.

Si el producto es observado será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del almacén de alimentos, es inapelable.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales (Control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- Responsable de la Unidad de Almacén General (Apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y boletín de control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- Responsable de la Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

9. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y entrega completa de los documentos, el cual será realizado por el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, este a su vez, remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo.

10. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en forma parcial por cada entrega de bien conforme al cronograma de entrega.

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

- Recepción de la Unidad de Almacén Central.

- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada, aprobado por la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Guía de Remisión.
- Comprobante de Pago.
- Orden de Compra emitido por la Sub Gerencia de Abastecimiento y Patrimonio.
- Acta de Recepción de los alimentos.

11. PENALIDADES APLICABLES.

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, registrará la fecha de recepción del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, para su respectiva penalidad de acuerdo al Art. 24° del Reglamento de la Ley N° 27767 – Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.

12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

Las responsabilidades del proveedor para este caso de la presente adquisición de Alimentos para el Programa de PCA serán como mínimo (01) año, o el tiempo de vida útil del producto.

13. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la Ley N° 27767 Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES.

GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez cinco (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** será de un (01) año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de



Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

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

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter, y entendiendo que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

14. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	: 82 PCA
Específica de Gasto	: 2.22 3.1 1

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

2.3. Rotulado

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

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

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.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"Adquisición de Lenteja Grado De Calidad 2 - Superior Calibre 2 Menor A 7.5 Mm" para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes".

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con lenteja calidad 2 - superior para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

Metas y Cantidades:

0082 – Brindar Asistencia Alimentaria a Hogares y Albergues = 6,849.00 Kg.

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- a. Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- b. Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- c. Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACION

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

6.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR
Denominación técnica	:	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 SUPERIOR
Unidad de medida	:	Kilogramo
Presentación	:	Envase Polipropileno Laminado de 50 kg
Calibre	:	Lenteja Grado De Calidad 2 - Superior Calibre 2 Menor A 7.5 Mm

Descripción General

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

6.1.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:

SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO

6.1.3. MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES PARA LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2- SUPERIOR

	DISTRIBUCIÓN GRATUITA
GOBIERNO DEL PERÚ	
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES	
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA	
<u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u>	
PESO NETO	:
FECHA DE ENVASADO	:
FECHA DE VENCIMIENTO:	
LOTE	:
PROVEEDOR	:
DIRECCIÓN	:
PROHIBIDA SU VENTA	

PRESENTACIÓN DEL ENVASE

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto

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

El envase polipropileno laminado (50 kilos) transparente cosido cinta encadenada de 10 cm anterior y posterior al tramo.

- Estén limpios y permitan las características del alimento.
- Se encuentren cosidos y sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).
- Faciliten los muestreos e inspecciones

ROTULADO

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.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY

DISTRIBUCION GRATUITA

MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO

REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES:

- RM N° 591-2008/MINSA – Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- D.S. N° 004-2011-AG – Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Directoral N° 154-2011-AG- SENASA-DIAIA.

NORMAS TÉCNICAS:

- NTP 205.022 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
- NTP 399.163-1
- NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01.

IMPACTO AMBIENTAL:

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

TRANSPORTE:

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos

Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG- SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG

El proveedor adjudicado entregará el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargará de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

12 meses para el ingreso a los almacenes

GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** será de un (01) año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

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

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.

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter, y entendiéndose que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este procedimiento autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento y condición del postor la misma, deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- Copia de contrato debidamente firmado.
- Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia legalizada.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
- Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos.

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN.

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

N°	PRODUCTO	UNIDAD	1° ENTREGA A LOS 05 DÍAS CALENDARIOS CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	2° ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KILOS	3,424.00	3,424.00	6,849.00
TOTAL			3,424.00	3,424.00	6,849.00

8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 5.2, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.

En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

a. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de la Unidad de Almacén de los alimentos de los Programas Sociales (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

9. Área que brindara la conformidad:

- Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- Responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

10. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del arroz pilado superior y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmada**, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

11. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.



12. PENALIDADES APLICABLES.

En caso que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, registrara la fecha de recepción y la entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, para su respectiva en calidad de acuerdo al Art. 162° de la Ley N° 30225 de Contrataciones del Estado, su Reglamento y Modificaciones.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

14. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

15. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	82
Especifica de Gasto	: 2.2.2 3.1 1



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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.

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



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

DOCUMENTO DE HABILITACION

PARA ARROZ PILADO Y ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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. Carta de Autorización, (declaración Jurada del fabricante) de uso de documentos firmado y sellado por el Representante Legal del fabricante

PARA MENESTRAS (LENTEJA y HABA)

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

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

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. Carta de Autorización, (declaración Jurada del fabricante) de uso de documentos firmado y sellado por el Representante Legal del fabricante

SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A

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

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

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



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

Copia del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido al fabricante

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. Carta de Autorización, (declaración Jurada del fabricante) de uso de documentos firmado y sellado por el Representante Legal del fabricante



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/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/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 PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.*

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

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

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y

OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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>



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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 Ibídem.

¹⁵ Ibídem.



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

Importante

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

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° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente. -

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

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.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 5

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE
IDENTIDAD] 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:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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