

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información, que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO, o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Los 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	Justificado: 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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N°002-2025-MPM/CH-CS
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA PARA EL AÑO
2025 (FIDEOS LARGOS, LENTEJA CALIDAD 1 -
EXTRA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENTERO DE
CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE
DE PESO NETO DE 425 G, Y ENTERO DE JUREL EN
ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G)**

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:

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ 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:

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificar 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 b del artículo 64 del Reglamento

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200.000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 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>).
- 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.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- 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-encontran-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 en el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPITULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON -CHULUCANAS
RUC N° : 20105266988
Domicilio legal : JR. CUSCO N° 421 DISTRITO CHULUCANAS, PROVINCIA MORROPON, DEPARTAMENTO PIURA
Teléfono : 073-378179
Correo electrónico : municipalidad@munichulucanas gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -PCA PARA EL AÑO 2025 (FIDEOS LARGOS, LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G, Y ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G)

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	U/M	CANT	FICHA APROBADA	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	FECHA
1	FIDEOS LARGOS	KG	27,900.00	50152920200389780	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023
	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	58,050.00	5042450100330415	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000196-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	23,300.00	5015151300002526	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000196-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	LATA	114,520.00	5012153800385116	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	LATA	114,520.00	5012153800390645	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA MUNICIPAL N°D000081-2025-MPMCH-GM el 10 DE ABRIL DEL 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

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 recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/5.00 (Cinco y 00/100 soles) en caja sito en el primer piso del Local Municipal, ubicado en Jr. Cusco N° 421 Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00 a.m. a 3:45 p.m. estas serán entregadas en la Oficina de Abastecimiento.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N°32185-Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Ley N°32186- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Ley N°32187-Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF, N°162-2021-EF, N°234-2022-EF, y N°308-2022-EF
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N°007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la 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 - PIDE³ 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

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/>

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 soles (S/)

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- 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

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/>

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.

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 revalidados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL 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 la mesa de partes del Trámite Documentario sito en el primer piso del Palacio Municipal, ubicado en Jr. Cusco N°421 del distrito de Chulucanas, provincia de Moropón, departamento de Piura en el horario de 8:00 a 15:45 horas.

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

CAPITULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FIDEOS LARGOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación:

Denominación:

Adquisición de alimentos (FIDEOS LARGOS - FIDEO SECO DE TRIGO LARGO) que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA - Período 2025

Finalidad pública:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Período 2025

Objetivo

El presente requerimiento tiene por objeto de "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA 2025

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	FIDEOS LARGOS
Denominación Técnica	FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	Gr.
Presentación	Paquete x 500 gr
Cantidad (Kg)	27,900 kg (55,800 paquetes de 500 gr)
Fecha de vencimiento	36 meses* contados a partir de la entrega del producto

(*) Deberá de contabilizarse desde el mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

Ficha Aprobada (SEACE)	Fecha de Aprobación	Resolución de Aprobación
5019290200389780	17/10/2023	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA

Firma Digital
AUTENTICADO
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MOROPON-CHULUCANAS
Módulo de Firmas Digitales
Fecha: 20/10/2025 a las 17:46:53

2.1 Características técnicas

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	PASTA O FIDEOS SECO DE TRIGO LARGO
Denominación técnica	FIDEOS LARGOS
Descripción general	Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo tipo duro, obtenida mediante proceso de molido mediante boquilla o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado de tamaño y forma variable, con o sin huecos, de forma cilíndrica, plana o en forma de "S", con un contenido de humedad no superior al 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. On line
Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010.2016, y su Conformista Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28134, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad		Máximo 14,0 g/100g (Se toma una unidad más del valor referido como máximo)	NTP 206.010.2016, PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos, 2ª Edición, y su Conformista Técnica.
Acidez titulable		Máximo 0,46% de ácido láctico (Se toman 10 g sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010.2016/CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos, Conformista Técnica 1ª Edición
Color		Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	Reglamento sobre Vigilancia Alimentaria y Control de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.
Sabor y olor		Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, autoridad nacional competente.	
INOCUIDAD			

Preclación 1. La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideo largo requerido de acuerdo con el Reglamento de la Ley N° 28134, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Vocalidad de los Alcaldes, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2004-AG.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias 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 modificaciones.

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

Preclación 2. La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerraje, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de posturas.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones. Asimismo, debe cumplir con la NTP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo establecido en el numeral 10.2 de la NTP 206.010.2016 y su Conformista Técnica.

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

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

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28134 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Preclación 3. La entidad deberá 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. Inseto

No aplica

Preclación 4. No aplica.

2.2 Envase y rotulado

2.2.1 Envase y/o embalaje:

Envase y/o embalaje: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias 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 modificaciones.

- Bolsa de polipropileno boretado (BOFP) /enital /polipropileno (pp)/cas 4 de 100 g a 1000 g

- Saco de polipropileno llogralado laminado transparente de 10 a 25 KG

2.2.2 Rotulado

El rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 017-2006-SA

- El rotulado debe considerar información mínima como:
- Distribución gratuita
 - Gobierno del Perú
 - Municipalidad provincial de Moropon - Chulucanas
 - nombre del producto.
 - declaración de los ingredientes y activos 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, de corresponder
 - número de Registro Sanitario,
 - fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable,
 - código o clave del lote,
 - condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera,
 - instrucciones para el uso
 - peso neto en kilogramos del producto envasado
 - Conservar en un lugar fresco y seco
 - Prohibida su venta

Consideraciones técnicas: La línea que se usa en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (no tóxica) y mantenerse legible, sin borriones ni manchas al manipular el producto

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

3.1.1

Lugar de Entrega:

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Moropon Chulucanas MPM-CH, situado en la calle Ica N° 1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes de 08:00 am a 15:45 pm en los días programados en coordinación con el responsable del Almacén General, Responsable de almacén de la unidad de programas sociales, Gerencia y Sub Gerencia de inclusión social - Onaped y Responsable de la Unidad Funcional de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados

3.1.2

Plazo de entrega

Los bienes se entregaran hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega: se realiza en cuatro (04) entregas, según el siguiente cuadro

4

HIDEOS LARGOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (KG)
1ERA ENTREGA	Hasta los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	8,625
2DA ENTREGA	Hasta los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	5,750
3RA ENTREGA	Hasta los 120 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	5,750
4TA ENTREGA	Hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	7,775
TOTAL		27,900

Transporte:

El alimento deberá 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 modificaciones

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

• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas; el costo del certificado será asumido por el proveedor. Los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad

• METODO DE MUESTREO

Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206-010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206-010-2016/CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición

• ENSAYOS O PRUEBAS

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206-010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos 2ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 206-010-2016/CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos: No aplica

4.2 Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el área de almacén de la Unidad Funcional de Programas Sociales o la que haga sus veces y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Inclusión Social - ONAPED en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago: El pago se realizará después de cada entregable en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción

5

N°	PAGOS
01	Primer pago: a la conformidad de la primera recepción y entrega
02	Segundo pago: a la conformidad de la segunda recepción y entrega
03	Tercer Pago: a la conformidad de la tercera recepción y entrega
04	Cuarto Pago: a la conformidad de la cuarta recepción y entrega

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

- Guía de remisión - remitente
- Comprobante de pago - factura
- Copia de contrato
- Certificado de calidad (original o copia legalizada)
- Copia simple del Registro Sanitario vigente
- 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
- Copia de acta de recepción de los productos alimenticios internados
- Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Provincial Morropón Chulucanas, sito en Jr. Cuzco N° 421 - Chulucanas

4.4 Reajuste de los pagos: No se aceptaran reajustes

4.5 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 conformidad con el Artículo 162 del Reglamento.

Otras penalidades aplicables: No se aplicaran otras penalidades

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es UN (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

4.7 Condiciones de los consorcios: de conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente

2 CONSORCIADOS	
Numero maximo de consorciados	150% DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO



LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación:

Denominación:

Adquisición de alimentos (LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA) que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA - Periodo 2025.

Finalidad pública:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Periodo 2025

Objetivo

El presente requerimiento tiene por objeto de "ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA 2025

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA
Unidad de medida	KG
Presentación	SACO X 50 KG
Cantidad	58,050
Fecha de vencimiento	10 meses* contados a partir de la entrega del producto

(*) Deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

Ficha Aprobada (SEACE)	Fecha de aprobación	Resolución de aprobación
5042450100330415	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA

2.1 Características Técnicas:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRUPO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culmaris* Medrour. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Están exentos de sabores y olores extraños y de infección vírica, muerlos o en cualquiera de sus etapas, de germen, de extracción, de materia que representen un peligro para la salud humana. Están conformados por un solo tipo de lenteja, con un mismo color, forma y otras características (ventajas). Se aceptarán granos y vainitas de lenteja que no cumplan con los requisitos establecidos en la presente Ficha Técnica.	NTP 205 022 2014 Lenteja LEGUMINOSAS, Lenteja Requisitos 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	
	1 Mayor o igual que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)	Calibre (tamaño)	
	2 Menor que 7,5	
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	0,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano sobrecucinado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 4,50 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materia extraña	Máximo 0,10 %	
Viveza contrastante	Máximo 1,00 %	

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad debe producir en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra, además de la calidad 1 - extra de lenteja, por ejemplo, Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 109 163-1-2003 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS, y con las normas de inocuidad y seguridad alimentaria, que aseguran las cualidades de calidad, higiénicas, tecnológicas, nutricionales, y de inocuidad de los alimentos en los envases. Incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar bien sellados y estar bien cerrados o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de portadores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario. Ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un estancamiento correcto, según lo indicado en el numeral 132.9 de la norma Códex CAC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea envasado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de portadores.

2.4 Rotulado

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

El etiquetado de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones, además de las disposiciones estatutarias en el numeral 10.2 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos.

¹ Según artículo 10 del Reglamento de Denominación de Origen, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3

- Agropecuario:
- Identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 6: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar elocuada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

2.2 Envase y rotulado

2.2.1 Envase:


- La Lenteja Calidad 1 - Extra será entregada en sacos de polipropileno transparente de primer uso y resistente para su manipulación y transporte: así mismo, debe estar debidamente rotulado en presentación de 50 kg, y deben estar bien cosidos.
- La lenteja calidad 1 - Extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1/2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.
- Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ningún sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos 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 (vigente al 2019).

2.2.2 Rotulado

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas
- Programa de complementación alimentaria PCA- AÑO 2025
- Nombre del alimento.
- El grado de calidad
- contenido neto
- país de origen o lugar de procedencia,
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder,
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agrícolas

- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Domicilio legal
- Ruc
- Fabricado y Envasado por
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Conservar en un lugar fresco y seco
- Prohibida su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco para los títulos y descripciones se deben considerar los colores emblemáticos de la institución.

PRESENTACION DEL ROTULADO

	Distribución gratuita Gobierno del Perú Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas Programa de complementación alimentaria - PCA 2025
<ul style="list-style-type: none">- Nombre del alimento.- El grado de calidad- contenido neto- país de origen o lugar de procedencia,- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;- nombre y dirección del importador, de corresponder,- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agrícolas- Fecha de producción y fecha de vencimiento- Domicilio legal.- Ruc.- Fabricado y Envasado por- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora	PROHIBIDA SU VENTA Conservar en un lugar fresco y seco

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

3.1.1

Lugar de Entrega:

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón Chulucanas MPM/CH, situado en la calle Ica n° 1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes de 08:00 am a 15:45 horas en los días programados en coordinación con el responsable del almacén general. Responsable de almacén de la unidad de programas sociales, Gerencia y Sub Gerencia de inclusión social y Responsable de la Unidad Funcional de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

3.1.2 Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

3.2. Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

LENTAJA CALIDAD EXTRA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES (KG)
1ERA ENTREGA	Hasta los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	15,000
2DA ENTREGA	Hasta Los 60 Días contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	15,000
3ERA ENTREGA	Hasta los 120 días contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	13,050
4TA ENTREGA	Hasta los 180 días contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	15,000
TOTAL		58,050

Transporte: El alimento deberá 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° 007-96-SA y sus modificatorias.

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

• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los Respetivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor. Los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el número 9.2 de la NTP 205-015-2015/COR 1 2016 CORRIENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos. 1era Edición

• METODO DE MUESTREO

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja Requisitos. 2ª Edición

• ENSAYOS O PRUEBAS

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja Requisitos. 2ª Edición

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos: No aplica

4.2 Conformidad de los bienes: La recepción será otorgada por el área de atención de la Unidad Funcional de Programas Sociales o la que haga sus veces y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Inclusión Social – ONAPED en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago: El pago se realizará después de cada entregable en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

N°	PAGOS
01	Primer pago a la conformidad de la primera recepción y entrega
02	Segundo pago a la conformidad de la segunda recepción y entrega
03	Tercer Pago a la conformidad de la tercera recepción y entrega
04	Cuarto Pago a la conformidad de la cuarta recepción y entrega

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

- Guía de remisión – remiteño
 - Comprobante de pago – factura
 - Copia de contrato
 - Certificado de calidad (original o copia legalizada)
 - Copia de acta de recepción de los productos alimenticios internados
 - Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Provincial Morropón Chulucanas, sito en Jr. Cuzco N° 421 – Chulucanas

4.4 Reajuste de los pagos: No se aceptaran reajustes.

4.5 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 conformidad con el Artículo 162 del Reglamento

Otras penalidades aplicables: No se aplicaran otras penalidades

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es UN (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios: de conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente

Número máximo de consorcios	2 CONSORCIADOS
Porcentaje mínimo de participación de cada consorcio	[50% DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO]

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación:

Denominación:

Adquisición de alimentos (**Acetite Vegetal Comestible**) que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA - Período 2025

Finalidad pública:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Período 2025

Objetivo

El presente requerimiento tiene por objeto de "ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA 2025

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Presentación	Caja x 12 Botellas de Litro
Unidad de medida	Litro
Cantidad	23,300
Fecha de vencimiento	23 meses* contados a partir de la entrega del producto

(*) Deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén

Ficha Aprobada (SEACE)	5015151300002526
Fecha de aprobación	04/09/2024
Resolución de aprobación	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000158-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA



2.1 Características técnicas:

FICHA TECNICA
APROBADA

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN

Denominación del bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	LITRO
Descripción general	Es un aceite vegetal comestible y inodoro de los mismos en estado sólido para el uso humano. Se obtiene a partir de aceites vegetales, grasas y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y inodoro de los mismos en estado sólido para el consumo humano. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los parámetros 17.2 de la norma Codex CXS 19-1991 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1991 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	El característico del producto designado.		
Oloro y sabor	Los característicos del producto designado que debe estar exento de sabores y olores extraños o rancios.		
Materia volátil a 105 °C		Máximo 0.2 % m/m	CXS 19-1991 (2021)
Pureza incolora		Máximo 0.05 % m/m	CXS 19-1991 (2021)
Contenido de jabón		Máximo 0.005 % m/m	ACETES COMESTIBLES
Hierro (Fe)		Máximo 2.5 mg/kg	NO REGULADOS POR
Cobre (Cu)		Máximo 0.1 mg/kg	NORMAS INDIVIDUALES
Índice de ácido		Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido		Hasta 10 mEq/kg de ácido	
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Procción 1. Ninguna

2.2 Envaso

El envaso que contiene el producto debe ser de material robusto, estar libre de sustancias que

* Según artículo 12 del Reglamento de Denominación de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar dotado 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 modificaciones.

El tipo y material de 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 modificaciones.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de pastores.

2.3 Envase

Se podrá usar cualquier cuando se requiera agrupar varias unidades de alimento envasado. El diseño y materiales de empaque deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1:1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea etiquetado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por empaque autorizado. Además, podrá indicar las características del empaque, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de pastores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerarse 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 modificaciones, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209-038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleables 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;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita no puede modificar las características del bien descrita en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refúrese al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica

2.6 Inserto

No aplica

No aplica

Precisión 6: No aplica

Versión 16

Página 2 de 2

2.2 Envase, embalaje y rotulado.

2.2.1 Envase:

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

2.2.2 Embalaje:


- El aceite vegetal comestible será entregado en caja de cartón corrugado de primer uso de 12 botellas de lito en cada caja.
- La caja de material corrugado debe ser resistente a un apilado de 05 cajas de altura, el rotulado de las cajas debe ser de la misma de la caja de los envases de un lito, así mismo debe indicar instrucciones de manipuleo y apilamiento

2.2.3 Rotulado:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú.
- Municipalidad provincial de Morropón - Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentación - PCA
- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen
- Prohibida su venta.
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

Consideraciones técnicas: La línea que se usa en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (no tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchas al manipular el producto

PRESENTACION DEL ROTULADO

	Distribución gratuita Gobierno del Perú Municipalidad provincial de Morropón – Chulucanas Programa de complementación alimentaria – PCA
<ul style="list-style-type: none">• 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,• contenido en litros, del producto envasado,• país de origen.	PROHIBIDA SU VENTA Conservar en un lugar fresco y seco

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

3.1.1 Lugar de Entrega:
Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Atracán del programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón Chulucanas MPM-CH, situado en la calle Ica N° 1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes de 08.00 am a 15.45 horas en los días programados en coordinación con el responsable del almácen general. Responsable de almácen de la unidad funcional de programas sociales, Gerencia y Sub Gerencia de inclusión social y Responsable de la Unidad Funcional de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados

3.1.2 Plazo de entrega
Los bienes se entregaran hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

3. 2. Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega: se realizará en cuatro (04) entregas, según el siguiente cuadro:

ACBTE VEGETAL COMESTIBLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (L)
1ERA ENTREGA	Hasta los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,900
2DA ENTREGA	Hasta los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,900
3ERA ENTREGA	Hasta los 120 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,900
4TA ENTREGA	Hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	2,600
TOTAL		23,300

Transporte: El alimento deberá 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

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

• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la norma Codex Stan 19-1981 (2019). Normas para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

• METODO DE MUESTREO

Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo 1ª Edición

• ENSAYOS O PRUEBAS

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Nota: Para cada una de las entregas de la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones

de calidad detalladas en el numeral 2.1 Características del bien-Calidad" de la ficha de Aceite Vegetal Conesible, el costo que demande la certificación será asumida por Contratista.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos: No aplica

4.2 Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el área de almacén de la Unidad Funcional de Programas Sociales o la que tenga sus veces y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Inclusión Social - OMAPEP en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago:

El pago se realizará después de cada entregable en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

PAGOS	
N°	
01	Primer pago a la conformidad de la primera entrega
02	Segundo pago a la conformidad de la segunda entrega
03	Tercer pago a la conformidad de la tercera entrega
04	Cuarto pago a la conformidad de la cuarta entrega

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

- Guía de remisión - remite
- Comprobante de pago - factura
- Copia de contrato
- Certificado de calidad (original o copia legalizada)
- Copia de acta de recepción de los productos alimenticios internados
- Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Provincial Morropón Chulucanas, sito en Jr. Cuzco N° 421 - Chulucanas

4.4 Reajuste de los pagos: No se aplicaran reajustes

4.5 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 conformidad con el Artículo 162 del Reglamento

Otras penalidades aplicables: No se aplicaran otras penalidades

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es UN (01) años contada a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios: de conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente

Número máximo de consorciados	2 CONSORCIADOS
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50% DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO

ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación:

Denominación:

Adquisición de alimentos (ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE PESO NETO DE 425 GR) que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA - Período 2025

Finalidad pública:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Período 2025

Objetivo

El presente requerimiento tiene por objeto de ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA 2025

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE PESO NETO DE 425 GR
Unidad de medida	Lata
Presentación	LATA X 425 GR Y PESO ESCURRIDO 280 GR
Cantidad (lata)	114,520
Fecha de vencimiento	36 meses* contados a partir de la entrega del producto

(*) Deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén

Ficha Aprobada (SEACE)	501215900395116
Fecha de aprobación	17/10/2023
Resolución de aprobación	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 03013-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA



2.1 Características técnicas:

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
Denominación del bien: ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE PESO NETO DE 425 GR
Denominación técnica: CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida: LATA
Descripción general: Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus* peruanus, u otras, familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en agua y sal como medio de conservación y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien
El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza ni viscera, libre de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204-202-2011 (revisada el 2015).

Los productos deben encontrarse uniformemente, la muestra los unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el pescado no debe presentar olor de rancidez y presentarse de color homogéneo, el producto debe estar en su envase original, sellado y precinto, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204-202-2011 (revisada el 2015).

El producto consumible no debe tener residuos de esqueletos de nádegas, ni manchas de moluscos, aletas y conservadores, según el numeral 3.3 de la NTP 204-202-2011.

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

CARACTERÍSTICA CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar cubierto por una capa homogénea de agua y sal, el producto debe tener el color característico de la especie y de acuerdo a la preparación (un agua y sal / o a la presentación del contenido (entero)).	
Modo de cobertura	El entero de caballa debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto suministrado.	
Muestras satinales	El producto final debe estar suelto de nádegas extraídas.	NTP 204-018-2015, CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa 2. Entero
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar ausente de olores y sabores extraños.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sustruccionamiento.	

Version 03

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escuro medio	El peso neto medio y el peso escuro medio según corresponda, de acuerdo a la capacidad declarada, siempre que ninguno de los envases tomado por separado exceda las tolerancias establecidas en la NMP 602-2018. Cantidad de productos en preenvases: 3ª Edición	NTP 204-018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESQUERA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa. 2ª Edición
Ciudad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad de esta Ficha Técnica si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (en porcentaje) de presentación de defectos para la presentación. Entero, según lo establecido en la NTP 204-017-1984 para los productos de la pesca EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Talla de presentación de defectos para la calificación 1ª Edición: - Sin tener un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Máximo tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se sumará un máximo de 4 puntos.	
Frecuencia parámetros viables	Atuenda	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificatoria
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204-002-2011 (Modificado al 2018) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición

Versión 03

Página 2 de 4

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

Presición 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 hidrológico de la contaminación, así como no deben presentar defectos que comprometan la inocuidad del producto. Los envases deben cumplir con el Reglamento Sanitario de Inocuidad para los Alimentos, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 002-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanpes.

Adicionalmente, 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 el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de peso, tamaño, según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificatoria.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204-018-2015.

Presición 2: La entidad deberá indicar en las bases de datos el peso escuro medio del producto por envase, el tipo de envase, el tipo de cierre, el tipo de cierre (falso o verdadero) y la forma del envase (cero o oval, etc.) sin reducir sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de pozos.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de caballa en agua y sal calidad extra deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sanitario de Inocuidad para los Alimentos, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 002-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANPES, 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 producto, cuando corresponda;
- nombre científico del producto, cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30683, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificatoria del Decreto Legislativo N° 1422.

² Las conservas de caballa se consideran como las preparaciones de la carne de caballa (Scombridae) en agua y sal, que han sido sometidas a un proceso de conservación térmica, que les confiere una vida útil prolongada. Se preparan en envases metálicos, de vidrio o de plástico, y se comercializan en estado de conservación. La conservación se realiza mediante el uso de salmuera o agua salada, que se someten a un proceso de esterilización por autoclave a alta presión y temperatura, para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria. La conservación se realiza mediante el uso de salmuera o agua salada, que se someten a un proceso de esterilización por autoclave a alta presión y temperatura, para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria.

Versión 03

Página 3 de 4

- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecedero;
- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera
- b. Condiciones de conservación o almacenamiento
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para los Alimentos, Pesquerías y Acuicultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.
- Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para los Alimentos, Pesquerías y Acuicultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.
- El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de Alimentos Saludables, en sus modificaciones, y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser correspondientes 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 los lotes, 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

2.2 Envasado, empaque y rotulado

2.2.1 Envasado:

- El envase debe contener el peso neto de 425 gr y peso escurrido 280 gr.
- 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, 542 y 55.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para los Alimentos, Pesquerías y Acuicultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Saneamiento.
- 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 Indicaciones sanitarias 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

2.2.2 Embalaje

- El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204 018 2015.
- La Lata de Entero de Caballa en Agua y Sal será entregada en caja de cartón corrugado de 24 latas en cada caja.
- La caja de material corrugado debe ser resistente a un aplastado mínimo de 05 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser igual al de los envases de las latas, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

2.2.3 Rotulado:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas
- "Programa de complementación alimentaria PCA-AÑO 2025"
- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, que no incluyen 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;
- si el producto es perecedero;
- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera
- b. Condiciones de conservación o almacenamiento
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico
- peso drenado o 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.

Consideraciones técnicas: La línea que se usa en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (no boxa) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

3 Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

3.1.1 Lugar de Entrega:

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Anexo del programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón Chulucanas MPM-CH, situado en la calle Ica n° 1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes de 08:00 am a 15:45 horas en los días programados en coordinación con el responsable del almacén general. Responsable de almacén de la unidad de programas sociales, Gerencia y Sub Gerencia de inclusión social y Responsable de la Unidad Funcional de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato.

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (LATA)
1er ENTREGA	Hasta los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23,610
2da ENTREGA	Hasta los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23,610
3RA ENTREGA	Hasta los 120 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23,610
4TA ENTREGA	Hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23,610
TOTAL		114,520

Transporte:

El alimento deberá 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° 007-99-SA y sus modificaciones.

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

• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de calidad originales o copias legalizadas; el costo del certificado será asumido por el proveedor. Los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados si son aptos para consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallado detalladas en la NTP 204-018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2ª Edición.

• METODO DE MUESTREO

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204-018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa 2ª Edición.

• ENSAYOS O PRUEBAS

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204-018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos viables, utilizar la NTP 204.007.2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales 4ª Edición.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos: No aplica

4.2 Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el área de almacén de la Unidad Funcional de Programas Sociales o la que haga sus veces y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Inclusión Social – OMAFED en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago:

El pago se realizará después de cada entregable en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días, días de producida la recepción.

N°	PAGOS
01	Primer pago a la conformidad de la primera entrega
02	Segundo pago a la conformidad de la segunda entrega
03	Tercer pago a la conformidad de la tercera entrega
04	Cuarto pago a la conformidad de la cuarta entrega

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

- Guía de remisión – remite
- Comprobante de pago – factura
- Copia de contrato
- Certificado de calidad (original o copia legalizada)
- Copia de acta de recepción de los productos alimenticios internados
- Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Provincial Morropón-Chulucanas, sito en Jr. Cuzco N° 421 – Chulucanas

4.4 Reajuste de los pagos: No se aceptarán reajustes

4.5 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 conformidad con el Artículo 162 del Reglamento.

Otras penalidades aplicables: No se aplicarán otras penalidades

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es UN (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

4.7 Condiciones de los consorcios: de conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente

Número máximo de consorcios	2 CONSORCIADOS
Porcentaje mínimo de participación de cada consorcio	50% DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO



ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación:

Adquisición de alimentos (ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 GR) que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA - Período 2025.

Finalidad pública:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Período 2025

Objetivo

El presente requerimiento tiene por objeto de "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA 2025.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 GR
Unidad de medida	Lata
Presentación	Lata x 425 GR y Peso Escurido 280 GR
Cantidad (lata)	114,520
Fecha de vencimiento	36 meses* contados a partir de la entrega del producto

(*) Deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

Ficha Aprobada (SEACE)	5012153800390645
Fecha de aprobación	17/10/2023
Resolución de aprobación	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERU COMPRAS JEFA TURA

2.1 Características técnicas:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

- 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien: **ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g**
Denominación técnica: **CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g**
Unidad de medida: **Envase**
Descripción general: **Conserva elaborada a base de carne de jurel en pedacitos, libre de contaminación y de dardo físico, con aceite vegetal como medio de conservación, en envases herméticos sometidos a procesos térmicos para lograr estabilidad comercial.**
- 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
2.1 El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de huesos y espinas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revista el 2016).
Los etiquetados deben estar debidamente etiquetados, la etiqueta de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el contenido debe estar bien distribuido y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del discapitado debe ser uniforme y precisa, el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revista el 2016).
El entero de jurel en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe estar libre de defectos, los defectos que se presentan se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias: <ul style="list-style-type: none">- Defectos no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5.- el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5.- el peso neto promedio y el peso total de la muestra examinada corresponden, de todos los unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que el peso neto promedio sea separado presente un defecto de peso excesivo.	NTP CODEX CXS 119.2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA 2ª Edición
Factores de calidad		

Versión 02

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Cualquier rasgadura presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se rechaza si se encuentra en una unidad de muestra. Se considera defecto cualquier rasgadura, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Materias extrañas	Se considera defecto cualquier elemento que no sea considerado en esta Ficha Técnica y cuyo destino se considere importante (como por ejemplo, pedruzcos de vidrio, etc.).	
Olor y sabor	Una unidad de muestra aleatoria por docena o salmón (mínimo 12 unidades) que presente incómodos o desagradables que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP CODEX CXS 119.2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA 2ª Edición
Textura	<ul style="list-style-type: none">- Carne excesivamente blanda que no característico de las especies que componen el producto- Carne excesivamente dura que no característico de las especies que componen el producto- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escuadrado.- No oír tener espigas duras.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o rancidez o con manchas amarillentas que cubran más del 5% del contenido escuadrado.	
Materias líquidas	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estufa de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos viables	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el control nacional y de exportación, Resolución de Dirección Ejecutiva N° 087-2016-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 Norma para Pescados en Conserva, 2ª Edición

Versión 02

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanitex, autoridad nacional competente.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para productos pesqueros y acuícolas para exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y sus modificaciones.

2.2.1. Ninguna

2.2.2. Envase y/o embalaje

Los envases, empaques 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-PR/ODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del SANIPES.

Asimismo, el embalaje debe cumplir con las reglas mínimas establecidas en el artículo 1.2.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y sus modificaciones.

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escudo del producto por envase, como el peso por embalaje requerido. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o doble) y la forma del envase (como tal, con o sin tapa), así como sus características, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de productos.

2.3. Rotulado

Los envases de vidrio de jurel en aceite vegetal deben estar etiquetados¹ y contener como mínimo la siguiente información: los numerales 1.2.3 y 1.11.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PR/ODUCE.

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario y 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, este debe ser precisado para dar claridad a la producción;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificatoria al Decreto Ley N° 1462.

² Las especificaciones que rigen las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobadas por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanitex, autoridad nacional competente, en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden variar en el tiempo y espacio de manera sujeta para su contenido o uso al que se refiere, según lo establecido en la segunda parte del artículo 1.2.7 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PR/ODUCE.

- al producto es perecedero;
- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera;
- b. Condiciones de conservación o almacenamiento;
- fecha de producción;

- contenido neto del producto hidrobiológico;

- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente un riesgo para la salud humana, se debe indicar el nombre, la cantidad y el uso de dicho insumo o materia prima, según lo establecido en el artículo 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;

- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ocosinados 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;

- autorización de exportación, según corresponda, código de habilitación o autorización;

- autenticidad de la oferta, en caso de ser (importada) (nacional) 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-PR/ODUCE.

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° 020-2022-PR/ODUCE. Asimismo, el rotulado debe cumplir con las disposiciones establecidas en el artículo 1.2.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PR/ODUCE, 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 presente en la etiqueta del producto, siempre que no pueda 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.

2.2. Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

El envase (lata) x 425 gramos y peso escudo 280 gr.

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-PR/ODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del SANIPES.

2.2.2. Embalaje

La lata de Conserva de Jurel en aceite vegetal será entregada en caja de cartón corrugado de 34 latas en cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistente a un apilado mínimo de 05 cajas de altura.

El rotulado de las cajas debe ser igual al de los envases de las latas, así mismo debe indicar los datos para el manejo y almacenamiento.

2.2.3 Rotulado: el Etiquetado, según corresponde:

- 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 exista 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;
- 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 escurreido;
- 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.

Consideraciones técnicas: La línea que se usa en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (no toxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

3.1.1 Lugar de Entrega:

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón Chulucanas MPM-CH, situado en la calle Ica 1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes de 08:00 am a 15:45 horas en los días programados en coordinación con el responsable del almacén general. Responsable de almacén de la unidad de programas sociales, Gerencia y Sub Gerencia de inclusión social y Responsable de la Unidad Funcional de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados

3.1.2 Plazo de entrega:

Los bienes se entregarán hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato

3.2 Forma de entrega.

3.2.1 Forma de entrega: se realizará en cuatro entregas

ENTERO DE JUREL EN SALSA DE TOMATE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (LATA X 425 GR)
1era ENTREGA	Hasta los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23.630
2da ENTREGA	Hasta los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23.630
3RA ENTREGA	Hasta los 120 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23.630
4TA ENTREGA	Hasta los 180 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción al contrato	23.630
TOTAL		114.520

Transporte: El alimento deberá 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

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

• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor. Los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que certifiquen que los bienes entregados son aptos para consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallado detalladas en la NTP 204 018 2015

• METODO DE MUESTREO

Según lo indicado en los numerales 7.1 de la NTPCODEX CXS 119 2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA, 2ª Edición.

• ENSAYOS O PRUEBAS

Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX CXS 119 2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA, 2ª Edición.

Para la caracterización Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204 007 2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físico y sensorial, 4ª Edición.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos: No aplica

4.2 Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el área de almacén de la Unidad Funcional de Programas Sociales o la que haga sus veces y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Inclusión Social - OMAFED en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días de producida la recepción

4.3 Forma de pago:

El pago se realizará después de cada entregable en el plazo máximo de (7) días o máximo quince (15) días de producida la recepción

N°	PAGOS
01	Primer pago a la conformidad de la primera entrega
02	Segundo pago a la conformidad de la segunda entrega
03	Tercer pago a la conformidad de la tercera entrega
04	Cuarto pago a la conformidad de la cuarta entrega

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

- Guía de remisión - remitenente
- Comprobante de pago - factura
- Copia de contrato
- Certificado de calidad (original o copia legalizada)
- Copia de acta de recepción de los productos alimenticios internados
- Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Provincial Morropón Chulucanas, sito en Jr. Cuzco N° 421 - Chulucanas

4.4 Reajuste de los pagos: No se aceptan reajustes

4.5 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 conformidad con el Artículo 162 del Reglamento

Otras penalidades aplicables: No se aplicaran otras penalidades

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es UN (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

4.7 Condiciones de los consorcios: de conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente

Número máximo de consorcios	2 CONSORCIADOS
Porcentaje mínimo de participación de cada consorcio	50% DE CAUA INTEGRANTE DEL CONSORCIO

CAPITULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

FIDEOS LARGOS

Documentos para Fideos Largos

- 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 serán 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° 1280, 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



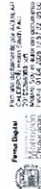
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

Documentos para LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

- 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



¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

DOCUMENTOS PARA 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 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 legislación 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° 1250, 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



ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

Documentos para ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA

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 almacenamiento 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



ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

DOCUMENTOS PARA ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

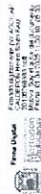
- Para producto nacional:
Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar

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



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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

<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.

Advertencia

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

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO*

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, 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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no 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:

$$F = 0.25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o;}$$
$$F = 0.40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

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 ofrecerle 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.

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).

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.

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>

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
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	Si	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-línea-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA 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) :	Si	No
MYPE ¹³ :			
Correo electrónico :			

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra ¹⁶

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
COMITÉ DE SELECCIÓN
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:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
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
COMITÉ DE SELECCIÓN
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]

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

Consignado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 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.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN;
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN
CASO DE SER PERSONA JURIDICA], 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
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 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 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".