

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Simbolo	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] / [.....]	3: 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 para la Entidad • ABC • XYZ	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	• ABC • XYZ	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminados una vez culminada la elaboración de las bases.
5	Importante para la Entidad • ABC • 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 eliminados una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior: 2,5 cm Inferior: 2,5 cm Izquierda: 2,5 cm Derecha: 2,5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursoiva: 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	14: 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 Centrado: Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos
7	Interrainado	Simple
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.

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

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

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



**UNIDAD A CARGO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA NORMATIVA**  
**ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
004-2025-MPP/CS  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (CON FICHA TÉCNICA  
APROBADA POR PERÚ COMPRAS) PARA LA CANASTA DEL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)  
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO –  
PERIODO - 2025.**



**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 participen 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.



**CAPITULO I**  
**ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**1.1. REFERENCIAS**

- Cuando en el presente documento se menciona 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, hasta que se registre uno (1) de sus integrantes.

**Importante**

- Para registrar como participante en el procedimiento de selección convocada por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar registrado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe)

- Los proveedores que desean registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (Usuario y Contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el formulario de inscripción "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, no se encuentran inhabilitados o suspendidos para ser participantes, pueden ya contactarse al SEACE respecto a sus registros, quedando a disposición de estos brindar asesoramiento respecto a participar 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 suspensión 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.

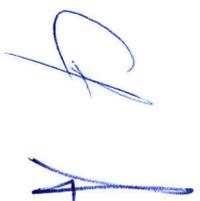
**1.4. REGISTRO DE OFERTAS**

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

**DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**SECCIÓN GENERAL**



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

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

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

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

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

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

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, la presentación 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 hoja 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.*

Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a <https://www.indaco.gob.pe/web/irnas-digital/irnas-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 cargo de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizarlo siguiente:

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

El postor puede mejorar su propia oferta durante el 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 PRELACION

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

En caso el postor no reduzca su oferta económica o a 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 a 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 correspondiente 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 comité de selección de la Entidad a que se haya asignado el función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro, conforme establecido en el numeral 6.4.0 del artículo 6.4 del Reglamento.*

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

### 2.1. RECURSO DE APELACION

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 quien se presenta el recurso de apelación.

Los actos que deciden la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afectan a 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 depositar el acta de las participaciones y posturas al sistema de contratación, salvo la información calificada como 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 factura y/o forma de pago; (ii) la factura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) puedan solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siempre que, en este último caso, la Entidad devuelva entregando 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 los órganos desconcentrados del OSCE, o en la Entidad de trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

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

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 correspondiente 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 correspondiente 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 cincuenta 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 items, 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 correspondiente a patrimonio establecido en el párrafo a tener

**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 información del contrato establecida en el artículo 141 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 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 derivados de sumarios de bienes que celebran las Entidades con las firmas y deducidos en presas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, documento que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse de forma paritaria en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 140 del Reglamento.*

*En los contratos cuyos montos sean iguales o inferiores a los documentos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. En esta excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de items, cuando el monto del ítem adjudicado o la suma total de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el 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 presentan 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 cumplen con los requisitos y condiciones necesarias para su ejecución y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades financieras que correspondan.*

**Atención**

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, cuando tienen a su cargo la ejecución de la garantía clasificadora (ver artículo 153 del Reglamento).*

*Se debe identificar en la página web de la clasificación de riesgo respectiva, cuál es la clasificación y nivel de la empresa que emite la garantía correspondiente a la fecha de emisión de la garantía.*

*Para fines de la clasificación en el artículo 140 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, sin ser la más alta por dicha empresa, se debe considerar en el portal web de la SBS, distando que en una de ellas cumple con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

*De otro lado, siempre se cumplirá 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 de los valores que el portal web de dicha Entidad ([bit.ly/mv-306](http://bit.ly/mv-306)) del sistema de verificación de empresas que se encuentran autorizadas para emitir garantías.*

*Los bancos que cumplen con los requisitos de la clasificación de riesgo a través de los portales de verificación (portal web, teléfono y otros) por la empresa emisora.*

**3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

**3.5. ADELANTOS**

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

**3.6. PENALIDADES**

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

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

**3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y o 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 ce 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 35 de la Ley y 184 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 hábiles 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.

**Avertencia**

*El caso de ratarse en los pagos a cuenta o hacer final por parte de la Entidad, salvo que se dé a caso fortuito o fuerza mayor, está reconocido al contratista en el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo pagar por los intereses de la deuda justificada.*

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

**SECCIÓN ESPECÍFICA**  
**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : Municipalidad Provincial de Pacasmayo - San Pedro de Lloc  
 RUC N° : 2011641091466  
 Domicilio legal : JR. DOS DE MAYO NRO. 360 LA LIBERTAD - PACASMAYO -  
 SAN PEDRO DE LLOC  
 Teléfono : 044 - 528338  
 Correo electrónico : [subestacionelectronica@cpacasmayo.gob.pe](mailto:subestacionelectronica@cpacasmayo.gob.pe)

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (CON FICHA TÉCNICA APROBADA POR PERÚ COMPRAS) PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO – PERÚ (CDO - 2025)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	REQUISITOS
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	59800.00	51427.11	3073359.97	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
2	LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	4540.00	99423.50	451383.50	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
3	FRIJOL BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	4540.00	55427.80	251642.20	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
4	PCA	kg	4540.00	55427.13	251639.13	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
5	HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	4540.00	54423.68	247083.68	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
6	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	4540.00	54423.68	247083.68	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	lt	3780.00	54423.68	206721.54	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA
8	FILETE DE CARPALLA EN ACEITE VEGETAL	kg	130200.00	54423.68	7085222.24	Resolución Jefatura N° 00417-2024-PIBUCO/PMU/CS/PS/SA/12/4317/SA

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 049-2025-MPP/GSM el 17 de febrero 2025

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No corresponde.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplo de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en CASH a la entidad y luego con el comprobante recibir un ejemplo (impresión) de las Bases en la Sub Gerencia de Logística, Jr. Dos de Mayo 360 – San Pedro de Lloc – Pacasmayo, La Libertad

**1.9. BASE LEGAL**

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
  - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
  - DS N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, y modificaciones.
  - DS N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificaciones.
  - Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y modificaciones.
  - Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
  - NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS; DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2008/M NSA el 17 de mayo de 2006, y modificaciones.
  - NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
  - D.S. 006-2003-MINDES. Reglamento de la Ley N° 27731.
  - DECRETO SUPREMO N° 034-2008-AG (Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos)
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso

**CAPITULO II  
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

Según el cronograma de a fecha 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 mandatarario 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 mandatarario, 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 1 del Decreto Legislativo N° 1243, las Entidades están prohibidas de exigir a sus administradores usuarios la información que pueda obtenerse directamente e mediante la transparencia en los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esta medida, si la Entidad es usuario de la Plataforma de Inversión Electrónica del Estado - PIDE y solicita que el servicio web de consulta actúe en el Catálogo de Servicios de dicha Plataforma, no podrá exigir el cumplimiento de requisitos de carácter nacional e internacional.*

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 corrine 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

1 Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Inversión Electrónica del Estado - PIDE ingresar al siguiente enlace: <https://www.gob.pe/informacion>

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

**Importante**

*El monto total de la oferta respecta al ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases de presente en Sales*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Importante para la Entidad**

• Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades educativas que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Inversión en la Asociación de consorcio al siguiente nivel

a) Los postores que solicitan el beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Asociación, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV. (Anexo N° 5)

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no haya sido indicados en los artículos "Requisitos 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 1 del Decreto Legislativo N° 1243, las Entidades están prohibidas de exigir a los administradores usuarios la información que pueda obtenerse directamente e mediante la transparencia en los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esta medida, si la Entidad es usuario de la Plataforma de Inversión Electrónica del Estado - PIDE y solicita que el servicio web de consulta actúe en el Catálogo de Servicios de dicha Plataforma, no podrá exigir el cumplimiento de requisitos de carácter nacional e internacional.*

1 Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Inversión Electrónica del Estado - PIDE ingresar al siguiente enlace: <https://www.gob.pe/informacion>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup> (Anexo N° 8)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>

**Importante**

En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente ante la Entidad para el cumplimiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones señaladas en el artículo 53 de la Ley y en el artículo 143 del Reglamento, deben constatar expresamente el rol que cumple o la participación 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 Privados en Consorcio en los Contratos del Estado<sup>6</sup>

En los contratos parciales de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas podrán otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que se abonará por la Entidad durante la primera mitad del contrato. Los diez por ciento de garantía se otorgará en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecido en el numeral 149 y del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, los postores deben acreditar registros en el RENYPE, conforme en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de relación de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la conformidad de MYPE, la cual será verificada por la Entidad en el link: <http://www2.mype.gob.pe/renype/renype-24> donde consta de empresas acreditadas en el RENYPE

En los contratos cuyos requisitos sean iguales o menores a los establecidos en el artículo 53 de la Ley, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha exigencia también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de bienes, cuando el monto del bien adjudicado o la sumatoria de los montos de los bienes adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme lo dispuesto en el numeral a) del artículo 152 del Reglamento.

**Importante**

Correspondiente a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarias para su recepción 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° 078-2005-PE, los que los documentos públicos y privados emitidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referenciados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que tienen tratado de reciprocidad de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya.

La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la que figura en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

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

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria de procedimiento sea por paquete.

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.

**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 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASAMAYO, sito en Jr. Dos de Mayo N° 360 – San Pedro de Lloco – Pacasmayo - La Libertad.

**CAPITULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
REQUERIMIENTO CANASTA DE ALIMENTOS PCA DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO -  
PERIODO - 2025**

**I. DENOMINACION Y FINALIDAD PUBLICA**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

ADQUISICION DE ALIMENTOS (CON FECHA TECNICA APROBADA POR PERU COMPRAS) PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO - PERIODO - 2025.

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos a las diferentes modalidades del Programa de Complementación Alimentaria de la Jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Pacasmayo para el Periodo 2025.

**3. ANTECEDENTES:**

La Subgerencia de Programas Alimentarios de la MPP es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente, así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de política alimentaria.

El producto de la canasta alimentaria es seleccionada por el Comité de Gestión Local, integrados por: la Municipalidad (1), integrante de la Gerencia de Agricultura (2) y las Organizaciones Sociales de Base (3). La Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis: documento técnico, es elaborado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud (Directiva N° 001-2017-MDDIS).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION:**

- Otorgar un complemento alimentario a las diferentes modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Reducir el nivel de desnutrición en la Provincial de Pacasmayo.
- Fortalecer los Servicios de Salud en la Provincia de Pacasmayo.

**II. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

DESCRIPCION	UNID.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	INDICADORES DE CALIDAD	FECHA DE EMISIÓN DE LA OFERTA
AR ROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	58800.00	5.292112960323482	3110700.00	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
LENTICIA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	4540.00	5.3824803103330416	24236.50	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
PIJOLU BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	4540.00	5.6821839103229606	25616.50	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	4540.00	5.0821839203239318	22973.50	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	4540.00	5.0822638103230812	22973.50	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	3780.00	5.0781513503029278	19094.50	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	kg/170 gr	130200.00	5.0781538603033428	660945.00	Normativa de venta al por mayor - 2014 - P.14.009.0044 - SENASA	4/09/2024

*[Handwritten signature]*

FIGHATÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN

Denominación del bien : ARROZ PLAZO SUPERIOR-  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano desgranado, procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, el aleurón, el salvado y el germin.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN

2.1. Del bien  
El arroz plado debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según indica el número 5.1.1 de la NTP 205-011-2023.

El arroz plado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>	<p>Estar exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Estar exento de sustancias (inorgánicas de origen animal, incluidos insectos muertos) que repercutan en el paladar para el consumidor.</p> <p>No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquier etapa de sus etapas fisiológicas; granos mofosos; garrapatas; sapos.</p> <p>Estar exento de heces y polvillo.</p> <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 90 % de los granos (en peso), está dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son "granos con cultivos de clases conexas".</p>	NTP 205-011-2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
<b>Clase y longitud</b>	<p><b>Clase</b></p> <p>Largo</p> <p>De 6 mm o más</p> <p>Mediano</p> <p>De 0,2 mm o más por encima de 0,5 mm</p> <p>Corto</p> <p>Máximo de 6,2 mm</p> <p>Máximo 14 %</p>	
<b>Granos conexas</b>	Máximo 0,5 %	
<b>Granos conexas totales</b>	Máximo 4 %	
<b>Granos conexas parciales</b>	Máximo 10 %	
<b>Granos dañados</b>	Máximo 0,5 %	

Versión 05

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACION REFERENCIA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>	<p>Máximo 5,0 %</p> <p>Máximo 0,25 %</p> <p>Máximo 15 %</p> <p>Máximo 0,05 %</p>	NTP 205-011-2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
<b>INOCUIDAD</b>	<p>Requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, DIBESA, autoridades competentes y regulación correspondiente.</p>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-98-SA, sus modificatorias y regulación correspondiente.

**Precisión 1:** La entidad debe procesar en las zonas de arroz reconocido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica por el tipo de arroz plado superior largo, arroz plado superior mediano o arroz plado superior corto.

2.2. ENVASE

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

El 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 modificatorias.

El arroz plado debe ser entregado en envases que cumplan con lo establecido en la NTP 399-103-15-2023: ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos de diseño, y que satisficieran los requisitos de calidad, higiénicos, nutricional, tecnológicos y sanitarios del alimento. Entre otros los envases deben ser fabricados con materiales que sean inocuos y no produzcan contaminación. No deben transmitir el producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los números 9 y 9.1 de la NTP 399-103-15-2023.

**Precisión 2:** La entidad deberá rotular en las zonas de arroz reconocido por envase, además, podrá rotular en el envase, en el caso de arroz, con especificaciones de arroz correspondiente a lo declarado en el Registro Sanitario de alimentos, así como el tipo de arroz, siempre que se haya verificado que todas estas características cumplen la pluralidad de requisitos.

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 sanitario. Deberá una protección adecuada de los productos por el ruido al moverse, la contaminación, evitar caídas y permitir un sellado correcto, según lo indicado en el numeral 12.2.9 de la norma Códex CXC 1-1969 (2023) PRINCIPALES GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Según el caso, el Reglamento del Decreto Legislativo 111692, Ley del Control de los Alimentos, sus modificatorias y demás Decreto Supremo N° 2008-05

Versión 05

Página 2 de 3

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea envasado, deberá indicar en las bases las unidades de envases con respecto a requerimientos. Además, podrá incluir las características de empaque, tales como material y tipo de cerradura, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la integridad de los envases.

**2.4. Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz blanco, se exige de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 2384822016 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, N° Etiqueta, N° MIP 001/2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, y Etiqueta con el numeral 9.2 de la NTP 2050172025. Debo considerarse el siguiente información mínima en idioma quepuno:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- descripción de las variedades y variedades ampliadas en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que deberá figurar en idioma quechua;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con el ruego 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;
- país de origen.

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

**2.5. Etiquetado**

Rotulado de numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6. Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 09

Página 2 de 3

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN**

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
 Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
 Unidad de medida : LITRO  
 Descripción general : El aceite comestible y vegetal de los animales en estado líquido para el consumo humano, está el aceite vegetal comestible y vegetal de los animales, tales como: aceites de condimentos, insaturados y de aceites grasos. El aceite vegetal comestible y vegetal de los animales, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex (CXS 19-1891 (2021)).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN**

**2.1. Del bien**

El aceite vegetal comestible y vegetal de los animales en estado líquido para el consumo humano, están conformados por aceites de otros animales, tales como: aceites de condimentos insaturados y de aceites grasos. El aceite vegetal comestible y vegetal de los animales, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex (CXS 19-1891 (2021)).

El aceite vegetal comestible y vegetal de los animales en estado líquido para el consumo humano, de la norma Codex (CXS 19-1891 (2021)).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Es característico del producto designado.	
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños e rancias.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2 % m/m	CXS 19-1891 (2021)
Figuras insolubles	Máximo 0.05 % m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Contenido de jabón	Máximo 0.005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de saponificación	Máximo 16 mil equivalentes de oxígeno de KOH/g de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>		
	Cumplir con los requisitos establecidos y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase**

envase que contiene o precubre desde ser de material plástico, catar tipo de sistema de cierre.

Según artículo 12 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA.

Versión 16

Página 2 de 2



que sean ser cuidados el producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y esas condiciones manera que mantenga la cantidad sellada y conservada el producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-54, y sus modificaciones.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 108, 119 y 115 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-54, y sus modificaciones.

**Presión 2:** La entidad deberá indicar en las bases si para nuevo del producto por envase; además podrá indicar el tipo y material del envase (estas bases características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento correspondiente), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguran la pluralidad de usos.

**2.3**

**Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando se requiere debido a las características del producto. El diseño y materiales de empaque deben ser nuevos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para recibir el número de identificación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de Procedimientos 1-1969 (2023) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Presión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea empaquetado, deberá indicar en las bases las condiciones de empaque por envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que esas características aseguran la pluralidad de usos.

**2.4**

**Rotulado**

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe contener la siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-54, y sus modificaciones, lo que el 09/12/2019 Resolución como el contenido de procedimientos, 5° Edición, y la R. N° 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. El etiquetado de alimentos preenvasados 2° Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre de producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en el elaboración de producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en el envase adicional;
- número de registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera por riesgo de deterioro del Código Alimentarios o la forma sanitaria portaria que es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- nombre o tipos, del producto empaquetado;
- país de origen.

**Presión 4:** La entidad deberá indicar en las bases, otra información que considere debe estar incluida. La información adicional que se solicite no deberá modificar las características de bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.5**

**Etiquetado**

Presión 5: Ninguna.

**2.6**

**Inserto**

No aplica.

**Presión 6:** No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN**

Denominación del bien : FRUOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : FRUOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El tipo bayo calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) e tipo común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN**

**2.1**

**Del bien**

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último número del numeral 10.1 de la NTP 205-015-2015, y su Corregenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
----------------	----------------	------------

**CALIDAD**

Unidades	Cada lote de tipo debe estar certificado por la misma variedad.	
Humedad	Variación contrastante: Máximo 2,00 % Máximo 15 %	

Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en el interior de sus semillas. - Ausencia de granos con hongos.	NTP 205-015-2015 LEGUMINOSAS Frijol - Requisitos, 3° Edición, y su Corregenda Técnica N° 205-015-2015/COE 1-2015 CONSIGNADA 1, LEGUMINOSAS, Frijol Requisitos, 1° Edición
Apariencia		
Grano entero	Máximo 0,00 %	
Grano partido	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano húmedo	Máximo 2,00 %	

Materia extraña	Máximo 0,075 %	
-----------------	----------------	--

INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente, y sus modificaciones.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2011-AG, y sus modificaciones.
-----------	---	--

Presión 1: Ninguna.

**2.2**

**Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Códex (CXG 1-1889 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 388-05-12023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1.

Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092 Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2008-FA

Versión 06

Página 1 de 2

Disposiciones Generales y Requisitos 4º Edición, de tal manera que el producto quede debidamente empacado, según indican los numerales 7 y 10.1 de la N° 205-018-2015, y su correspondiente ficha técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que satisficieran sus cualidades de calidad, higiene, frescura o no dañada, higiénicas, bacteriológicas y sensoriales. Los envases deben estar sellados con sus empujes que sean nuevos y aptos para uso alimentario, evitar una perforación accidental de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 10.2.9 de la norma Codex CXC 1-1986 (2022) PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que satisficieran sus cualidades de calidad, higiene, frescura o no dañada, higiénicas, bacteriológicas y sensoriales. Los envases deben estar sellados con sus empujes que sean nuevos y aptos para uso alimentario, evitar una perforación accidental de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 10.2.9 de la norma Codex CXC 1-1986 (2022) PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**2.3 Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varios unidades de diferentes envases. El diseño y materiales de embalaje deben ser nuevos y aptos para uso alimentario, evitar una perforación accidental de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 10.2.9 de la norma Codex CXC 1-1986 (2022) PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que satisficieran sus cualidades de calidad, higiene, frescura o no dañada, higiénicas, bacteriológicas y sensoriales. Los envases deben estar sellados con sus empujes que sean nuevos y aptos para uso alimentario, evitar una perforación accidental de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 10.2.9 de la norma Codex CXC 1-1986 (2022) PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**2.4 Rotulado**

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta 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 establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205-015-2015, y su correspondiente ficha técnica. Debe incluir lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de acidez;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador de comercio exterior;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Alimentario de Alimentos Aprobados;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consistir en referencias antes del;
- instrucciones para el uso y conservación.

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que satisficieran sus cualidades de calidad, higiene, frescura o no dañada, higiénicas, bacteriológicas y sensoriales. Los envases deben estar sellados con sus empujes que sean nuevos y aptos para uso alimentario, evitar una perforación accidental de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 10.2.9 de la norma Codex CXC 1-1986 (2022) PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**2.6 Inserto**

No aplica.  
Precisión 6: No aplica

Versión 09:

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : GARBANZO GRANO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro proveniente de la especie Cicer arietinum L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser nuevo y apto para el consumo humano, y estar sujeto de materias extrañas orgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 0.1 y 0.2.5 de la N° 205-029-2014 (previada el 24/19).

El alimento debe presentarse en su estado natural.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de calibre superior o menor que el tamaño de 28.5 g (onza americana)	
	Grande	40 - 42 44 - 48 46 - 48 48 - 50 50 - 55 55 - 60 60 - 65 65 - 70 70 - 75 75 - 80	NTP 205-029-2014 (previada el 24/19) LEGUMINOSAS, Garbanzo, Requisitos.
Calibre	Mediano	60 - 65 65 - 70	
	Pequeño	60 - 65 65 - 70 70 - 75 75 - 80	
Requisitos generales	100 o mayor		

Versión 09:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>	<p>Contenido de humedad: Máximo 15 %</p> <p>Grado de calidez: No se acepta que presente granes intrusados con procesos vivos en cualquiera de sus estados, ni granes con hongos.</p>	
<b>Tolerancias de calidad</b>		
Grano entero	0,00 %	NTP 209-023-2014 (revisada el 2018) LESEUMINUSAS, Gubarnu, Requisitos.
Grano partido	Máximo 0,25 %	
Grano partido a clavado	Máximo 1,00 %	2ª Edición
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Marcas oxidadas	Máximo 0,10 %	
Variedad, contaminante y grano roto	Máximo 1,00 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumpli con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoridad personal competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

**Previsión 1:** La entidad deberá presentar en las bases al calificar (formato del gráfico de gubarnu) el **ejemplo 1**, extra requerido de aumento a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Gubarnu calidad 1 - extra de calidad mal uno.

**2.2 Envase**

El envase debe ser aprobado según lo establecido en la norma Cotech CXO-1-1988 (2022) PRINCIPALES GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además, los recipientes empacados deben ser de las que aseguran las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales de alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 306 (83-1-2023) ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4- Sección, los envases (incluido el material de empaque) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir a productos sus empaques óxidos, n. gases o sabores desagradables. Cuando el producto se empaque en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados e sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 209-023-2014 (revisada el 2018).

**Previsión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: medida y tipo de orificio, tamaño que se haya verificado en los catálogos de accionistas acquirida la pureza de los productos.

**2.3 Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando sea requerido para asegurar de alimentos envasados. El diseño y materiales del embalaje deben ser adecuados para usos alimentarios, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un empaque compacto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Cotech CXO-1-1988 (2022) PRINCIPALES GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Previsión 3:** Si el artículo requiere que el producto sea comestible, deberá indicar en las bases las unidades de envase por empaque requerido. Además, podrá indicar las características del empaque, tales como: material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estos características aseguran la pureza de los productos.

**2.4 Rotulado**

Rotulado el numeral 2.3 de la presente Ficha Técnica.  
**Previsión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta de los envases, tal como se indica en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la N° 209-023-2014 (revisada el 2018), debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección de titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de responsable;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Aprobada;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferente antes de:
- fecha de conservación.

**Previsión 5:** La entidad deberá indicar en las bases esta información que considerará de acuerdo a lo que se solicite en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inseto**

No aplica.  
**Previsión 6:** No aplica.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN

2.1 Del bien  
 El alimento debe presentarse según las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
<b>CALIDAD</b>														
Tendencias generales	Deben estar exentos de olores y sabores anómalos.													
Uniformidad	<p>Características de sabor y aroma homogéneo. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las incisiones estadísticas.</p> <p>Cada kilo de haba seca debe ser homogéneo, según se defina en la clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias de grano seco de haba.</p>													
Homogeneidad	Máximo 15 %													
Salud y aspecto														
Grano entero	Máximo 0,5 %													
Grano partido	Máximo 1,5 %													
Granos dañados (granos blancos, amarillos, descoloridos, demeridos, arrastrados, partidos, etc.) y suciedad	Máximo 4,0 %	N.º 205,024/2014 (revisada el 2019) DE REALES, Y LEY REGULACIONES DERIVADAS, FALSA, RAQUEROS, 3º Edición.												
Variedad comúnmente	Máximo 11,0 %													
Materiales extraños	Máximo 1,0 %													
Granos infestados	No se acepta que los granos presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estratos.													
Calibre	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Número de granos (por 25,349 g (onza americana))</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menor a 9 habas</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>10 a 12 habas</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>13 a 15 habas</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>16 a 18 habas</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Mayor a 19 habas</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Número de granos (por 25,349 g (onza americana))	1	Menor a 9 habas	2	10 a 12 habas	3	13 a 15 habas	4	16 a 18 habas	5	Mayor a 19 habas	
Calibre	Número de granos (por 25,349 g (onza americana))													
1	Menor a 9 habas													
2	10 a 12 habas													
3	13 a 15 habas													
4	16 a 18 habas													
5	Mayor a 19 habas													

CARACTERÍSTICA

ESPECIFICACIÓN

REFERENCIA

<b>INOCUIDAD</b>	<p>Cumplir con la establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autorización nacional (contaminación)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2017-AG, y sus modificaciones.</p>	
------------------	---	--

Previsión 1: La entidad deberá prestar en las bases el calibre de masa entera seca calidad segunda requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Haba entera seca calidad segundo de calibre 2.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al alimento debe ser de material inocuo y en primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser dañadas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar conformado con norma que mantenga la calidad sanitaria. Y composición del producto cuando su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.3 de la N.º 205,024/2014 (revisada el 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus características higiénicas, múltiples, herméticos y orgánicos. Los envases deben ser tratados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitirse al producto ninguna sustancia tóxica ni olerosa, sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEYUNAS.

Previsión 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 cerrador, e indicar que se haya verificado con otros indicadores asegurar la seguridad de posición.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera alguna, variación, 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 pero, reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2 de la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Previsión 3: Si el empaque requiere que el producto sea etiquetado, deberá indicarse en las bases las unidades de envases por empaque requeridos. Además, podrá indicar las características del empaque (tipo de material y tipo de cerrador), siempre que sea legal y verificado que estas características aseguren la inocuidad de los envases.

2.4 Rotulado

Rotulase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Previsión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2017-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la N.º 205,024/2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

Según lo establecido en el Reglamento del Decreto Legislativo 11702 Ley de Promoción de los Alimentos, se debe incluir el Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

nombre del alimento:

- grado de calidad:
- contenido máx.
- país de origen o lugar de procedencia:
- nombre y dirección del lugar de la autorización sanitaria:
- nombre y dirección del inspector de procedencia:
- autorización, Sanitaria de Establecimiento de Procedimiento Primario de Alimentos Agrocultores:
- identificación del lote:
- fecha de vencimiento o fecha de caducidad antes de:
- las medidas para el uso y conservación:

Previsión 5: La entidad deberá incluir en las Lases otra información que considere de su interés. La información adicional que se solicite no queda sujeta a modificación de las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente FICHA Técnica.

**2.6 Inserto**

No aplica.

Previsión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN**

Denominación del bien : **LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR**  
 Denominación técnica : **LENTIJA GRADO 2 - SUPERIOR**  
 Unidad de medida : **KILOGRAMO**  
 Descripción general : **La lenteja es el grano mediano procedente de la especie *Lens culinaris* Mod. Kunt. Es una leguminosa de grano seco.**

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN**

**2.1 Del Bien**  
 El alimento debe ser rotado y apto para el consumo humano, excepto de semillas, cáscaras o mazorcas, según indica los numerales 1 y 2.3 de la VTP 205 022-2011 (Versión de 2019).

El alimento debe presentarse en las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
----------------	----------------	------------

**CALIDAD**

- Estar exentos de salones y otros extrínsecos y de mazorcas vivas, muertas o en cualquiera de sus estados.
- Estar exentos de materias extrañas orgánicas que representen un peligro para la salud humana. Esar controlado por una misma variedad los decir un mismo color, forma y otras características vegetales. Se aceptarán granos y caracoles contrarios en las labores de establecidas en la presente FICHA Técnica.

Contenido de humedad	Máximo 15.7%	N° 25	265.022.2014
Calibre (tamaño)	Máximo 15.7% <td>(Versión de 2019) <td>LESUMINOSAS. Lenteja. </td></td>	(Versión de 2019) <td>LESUMINOSAS. Lenteja. </td>	LESUMINOSAS. Lenteja.
Calibre (diámetro)	Máximo 15.7% <td>Recuadro 2ª Edición <td></td> </td>	Recuadro 2ª Edición <td></td>	
Grado de calidad (Tolerancias)	Máximo 15.7% <td></td> <td></td>		
Grano intacto	0.00 %		
Grano picado	Máximo 0.50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2.00 %		
Grano descasado	Máximo 2.00 %		
Grano arrugado	Máximo 5.00 %		
Grano quemado	Máximo 0.50 %		
Materia extraños	Máximo 0.20 %		
Variedad consistente	Máximo 2.00 %		

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, Resolución N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el código de la etiqüa calidad 2 - superior requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por el tipo de servicio, servicio califica 2 - superior de carne (carne) 1.

**2.2 Envase**

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo establecido en la NTP 509.183-1-2023, ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1. Disposiciones generales y requisitos de edición, que salvaguarden las características de calidad (higiene, nutricionales, bacteriológicas y sensoriales) del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben salirse al producto ninguna sustancia tóxica ni olorosa o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien costados o soldados según se indica en los numerales 1C y 10.1 de la NTP 505.022-2014 (revisada al 2019).

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el país país de origen del producto. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de diseño, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la durabilidad de los envases.

**2.3 Embalaje**

Se debe 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. El envase debe estar limpio y libre de contaminación, evitar olores y permitir un empaquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.6 de la norma Coochex CXG 11988-12023 PRINCIPALES GENERALIDADES DE LOS ALIMENTOS.

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

**2.4 Rotulado**

Referencia al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, acorde a las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 206.022-2014 (revisada al 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 del correspondiente;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

Según el artículo 9 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, el país de origen del producto debe ser el país de origen del productor. Véase en 08

- Agropescauarios;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes que;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases esta información que corresponde a cada etiquetado. La información específica que se solicite no puede modificarse con consideración del bien desde que en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica

**2.6 Inseto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g.  
 Denominación de la marca : CONSERVA DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
 Unidad de medida : LATA  
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber leoporus* parvulus u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con aditivos vegetales como medio de conservación y que ha sido sometido al sellado en vacío controlado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de caballa es el producto original (fresco y vivo) del pescado, separado del cuerpo mediante corte por medio de la espina dorsal, con o sin piel ni cabeza oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el 80% del área, ancho, largo o altura de forma completa en los formatos cuadrado o rectangular, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El producto comercializado debe tener residuos de hidrogenio, sustancias desacidificantes, antioxidantes y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018.2015.

El tipo de estado en el que se encuentra el bien debe presentarse de la siguiente manera:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	El contenido de una lata debe estar formado por: pescados de aspecto y color característicos de la especie y que responde a la preparación (en vegetal vegetal) y a la otros: saler con condimento (en filete).	
Aspecto y color	El modo de cobertura debe tener el color y la consistencia a normal de los filetes producidos con el procedimiento.	
Medio de conservación	El producto final debe estar en envases herméticos.	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa, 2ª Edición
Marques comerciales	El producto debe tener el tipo y marca característicos de la especie, en la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores extraños.	
Olor y sabor	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobroccamento.	
Textura		

CARACTERÍSTICA

ESPECIFICACIÓN

REFERENCIA

Peso neto y peso escudo por medio

El peso neto medio y el peso escudo medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los errores totales del peso declarado presente un déficit de peso que exceda los tolerancias establecidas en la NTP 002.2018 Cantidad de producto en presentaciones ya Edición.

Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Norma Técnica, y si su peso consume mínimo, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias contempladas en la tabla de puntuación de defectos para el presentador. Fíjese, según lo establecido en la NTP 204.017.1994 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS "Tabla de puntuación de defectos para el presentador y Edición".

Calidad

Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.

- Se tolerarán tres (3) defectos menores, que no sean sobre color, sabor u olor.
- Para defectos combinados, entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.

Presencia de parásitos visibles

Ausencia

Manual: Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuáticos, obra publicada por el Ministerio de Agricultura, Dirección Ejecutiva Regional de Sanidad, N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificación.

Contenido del envase

El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.

NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO, la clasificación de contenido, 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con las regulaciones aplicables para el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura de competencia nacional.	Manual Indicador sanitario y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 007-2016-SAN/PES-DE, y su modificación.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2 Envase y/o embalaje**

Los envases o embalajes para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sabores, olores o materias que alteren las características sensoriales. Y permitir un cierre hermético que proteja al producto microbiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxígeno, según lo indicado en los numerales 52.1, 52.2 y 52.2 del Reglamento Sanitario de Inocuidad para los Acuicultores, Pesqueros y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRO/DC/DE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones de Sanmapa.

Asimismo, el doble cierre en las envases metálicas 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° 067-2016-SAN/PES-DE, y su modificación.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 067-2016-SAN/PES-DE, y su modificación.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y evitar golpes durante su manipulación, según lo establecido en el numeral 1.1.4 de la N° 204-018-2013.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el caso secundario del producto por envase, como el caso por embalaje requeridos. Asimismo, será necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje al tipo de cerrado (tipo simple o avanzado) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pureza del producto.

**2.3 Rotulado**

Los envases de tipo de botalla en aceite vegetal calidos deben ostentar características y colores como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para los Acuicultores, Pesqueros y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRO/DC/DE:

- 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 de producto; y, también, cualquier requisito microbiológico simplificado. Cuando se produzca confusión una marca de especies del mismo género, esto deberá indicarse;

1. Según sus artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30033 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura, el artículo 13 de la Ley N° 30021 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura.

2. Los requerimientos de sanidad en envases metálicos se encuentran en el Reglamento Sanitario y de Inocuidad para los Acuicultores, Pesqueros y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRO/DC/DE, y en el artículo 11 de la Ley N° 30021 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura, y también en el artículo 11 del Reglamento Sanitario y de Inocuidad para los Acuicultores, Pesqueros y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRO/DC/DE.

Versión 02

Página 3 de 4

- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecedero;
- a. Fecha de vencimiento, día, mes y hora de venta, según se requiera;
- b. Cerdorcos de conservación o de otro tipo;
- fecha de producción;
- cantidad neta de producto (en kilogramos);
- país de origen o de origen;
- en caso de producto microbiológico con fecha alguna, número 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 autorizados de forma discreta;
- identificación del país, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección, equi, de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda, (código de identificación o autorización sanitaria de la empresa y, en caso de importador, consignatario) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto microbiológico, según corresponda, en 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 contempladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para los Acuicultores, Pesqueros y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRO/DC/DE.

El rotulado debe contener advertencias a los consumidores, en caso de ser perecedero, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de la Ley N° 30021 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, además de la Ley N° 30021 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser correspondientes de rotulado de tipo, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede recibir las características de los productos en el numeral 2.1 de la presente forma técnica.

**2.4 Ingreso**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Versión 02

Página 4 de 4

**2.2. ENVASE, EMBALAJE, VIDA ÚTIL Y ROTULADO**

**2.2.1 envase, embalaje y vida útil :** VIDA ÚTIL - Contabiliza desde la recepción de los alimentos al Almacén de la MPP; cualquier modificación de la presentación de envase, el área usuaria notificará al proveedor directamente como mínimo 2 días antes del plazo de entrega.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO ESTIMADO	PRECIO TOTAL ESTIMADO	VALIDEZ
ARROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	58820.00	0.00	0.00	18 meses
LENTIJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	4540.00	0.00	0.00	6 meses
FRÍJOL BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	4540.00	0.00	0.00	6 meses
HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	4540.00	0.00	0.00	6 meses
GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	4540.00	0.00	0.00	6 meses
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	lt	3780.00	0.00	0.00	6 meses
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	lt x 170 gr	130200.00	0.00	0.00	36 meses

Nota: el registro sanitario de los productos procesados debe de corresponder al nombre, grado de calidad (de ser el caso), tipo de envase, vida útil y pesaje neto por envase objeto del proceso (estas características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado).

*[Handwritten signature]*

**2.2.2 Rotulado:** el detalle final se coordinará con el área usuaria

**PRODUCTO PERUANO**

Municipalidad Provincial de Pacasamayo

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA**

Destinado a Modalidades: Comedores Populares

Datos del Producto:

**PRODUCTO**

Fecha de Producción: XXXXXX  
 Fecha de Vencimiento: XXXXXXXXX  
 Registro Sanitario: XXXXXX

AutORIZACIÓN SANITARIA: XXXXXXX  
 Información Nutricional  
 : Peso y Volumen: xxx

Datos del Proveedor:  
 Razón Social:  
 N° de RUC:

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA - FROHIBIDA SU VENTA**

*Conservar en un lugar fresco, ventilado y no expuesto al sol directamente*

**III. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**✓ Lugar de ejecución de la prestación**

Los productos serán entregado en el almacén de la Municipalidad Provincial de Pacasamayo, sito en Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Pacasamayo, conforme al cronograma establecido en las presentes bases. Y deberán contar con toda la documentación solicitada, de no ser así, no se recepciónará el producto.

✓ Cronograma: (el cambio de la fecha de entrega se coordinar con el área usuaria, quien notificará previo a venirse el plazo el nuevo cronograma).

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total							
PCA	ARROZ PILADO SUPERIOR -CORTO	kg	58800.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	14,700.00	
	LENTIA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	4540.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	
	FRUOL. BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	4540.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	
	HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	4540.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	
	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	4540.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	1,135.00	
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	l	3780.00	945.00	945.00	945.00	945.00	945.00	945.00	945.00	945.00	
	RIETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	kg	130200.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	32,550.00	

**Nota:** Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 05 (cinco) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

✓ **Transporte:**

Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (mínimamente camión furgón) limpios, a fin de evitar contaminación y/o alta acción por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas. El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo con los requisitos que figen el transporte del tipo de alimento.

✓ **Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:**

Las personas que realizan la entrega, desvestida y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades

respiratorias) y no pertenecer a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores. Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado, y de forma obligatoria gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.

Antes del inicio de entrega, desvestida y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.

Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.

✓ **De los vehículos de Transporte se verificará que:**

El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.

No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores

No haya residuos de componentes químicos de limpieza o desinfección

El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético

La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino

Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fungibilidad vigente de los vehículos de transporte.

IV. **OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

• **Documentos a adiciones para suscribir contrato**

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de certificar a los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

Copia del Certificado Higiénico Sanitario del Almacén del postor (o donde almacenará el producto previo a su despacho a la MUNICIPALIDAD), deberá de corresponder al producto ofertado a la LINEA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES, este debe encontrarse inmerso al producto ofertado, el porcentaje mínimo de cumplimiento deberá ser de 95.00 % (se podrá presentar en un solo certificado o por separado), emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento DA-acr-05R versión 2, adjuntar actualización.

Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH) del almacén del Postor, donde este inmerso el producto o a la línea de almacenamiento de alimentos para consumo humano, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del contratista (o donde almacena el producto previo a su despacho a la MPTJ), de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Deterfcción de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados; adjuntar resolución administrativa autorizando en los servicios solicitados mínimamente (en el caso el portor ganador sea distribuidor deber presentar los certificados del almacén de las instalaciones de fabricante con la carta de autorización del fabricante)

Copia simple de la constancia o Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación - BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación, con una antigüedad mínima de 9 meses. La Capacitación debe ser del personal que realiza la estiba, desestiba y entrega de alimentos objeto del presente contrato. La constancia o Certificado de capacitación será emitida por la Postor Ganador y firmada por un Ingeniero Especialista (Ing. Agroindustrial o Industrias Alimentarias Colegado y Habilitado) (Artículos 52 y 53 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 056-2015/MINSA)

Declaración jurada de garantía del almacén de productos no perechiles, en los cuales el contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad o en caso de emergencia por desastres naturales los productos puedan quedar en custodia, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la planta procesadora/ envasadora o almacén del contratista. Deberá consignar características como: licencia de funcionamiento vigente, dirección, metros cuadrados, capacidad y capacidad en toneladas, cantidad de servicios higiénicos, personal a cargo del almacén, y declarar que bajo ningún motivo los alimentos tendrán contacto directo con el piso, declaración de altura mínima de separación de los pisos de acuerdo con la norma vigente. (La capacidad mínima del almacén deberá ser 2 veces la cantidad en toneladas de cada entrega) (Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 5.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)

Copia del registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES a nombre del postor

**Medidas de control durante la ejecución contractual:**

- ✓ Los productores serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Pacasmayo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o roto, mala calidad del producto y no cumple con la ficha técnica, etc.) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles.
- ✓ El producto será entregado previa copia del certificado de calidad respaldado por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, acreditado por INACAL.

**Conformidad de los bienes:**

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por el responsable del PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad el responsable del PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén.
- ✓ Gana de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra, de ser el caso.
- ✓ Copia del Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión.
- ✓ Copia del protocolo de distribuidor o comercializador de conservas de pescado a nombre del contratista emitido por SANIPES. (para el caso de la conserva de pescado).

Nota: en el caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergación de fecha de su siguiente entrega. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

**Forma de pago:**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo con cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visitado y autorizada por la Sub Gerencia de Programas Alimentarios.

El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo con lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Otras penalidades aplicables:**

- ✓ De acuerdo a la falta cometida por el proveedor el área pertinente determinará la penalidad a aplicar de acuerdo a la Ley de Contratadores del estado.
- ✓ Así mismo de encontrarse parte del producto no apto para el consumo humano, la cantidad del lote declarado no apto será descontado del pago respectivo al proveedor, según ley de inocuidad Alimentaria.

**CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

- De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:
  - 1) El número máximo de consorcios es de dos (2) integrantes.
  - 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%

CAPITULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACION<sup>7</sup>

Conforme al Anexo N° 3 de la presente directiva, según corresponda al objeto de la contratación.

Paquete	PRODUCTO
ARROZ PILADO SUPERIOR – COPTO ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple del Registro o Santuario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.</li> <li>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción de 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.</li> </ul>
FRUJUL BAYO – SUPERIOR HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA GARBANZO - EXTRA LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Salud Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2014-AG, y sus modificaciones.</li> <li>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.</li> <li>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente inclusive hasta la culminación de las entregas del product o adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</li> </ul>
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	<p>Para productores nacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia Simple del Protocolo o Técnico para Registro Sanitario de productores pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Salud Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</li> <li>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Salud Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</li> </ul> <p>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 productores pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Salud Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productores importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productores pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Salud Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</li> <li>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productores pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Salud Pesquera – SANIPES.</li> </ul>

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

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 prescriben condiciones discriminatorias orientadas a la negativa vigente en lazo señalado en esta oferta.*

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

**CLÁUSULA PRIMERA.- ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMBRE CLASIFICACIÓN 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 constar en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA.- OBJETO.**

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

**CLÁUSULA TERCERA.- MONTO CONTRACTUAL**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA.- DEL PAGO<sup>8</sup>**

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

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

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

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....] el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLECE 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 generadora, 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 parciales (a) el pago de bienes, si el comprador garantiza el bien por escrito la relación del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe conservarse lo siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la relación que debe elevar LA ENTIDAD durante la primera mitad del numeral de plazos a rescisión, de forma provisional, por ciento a ser otorgado 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 docecientos mil Soles (S/ 200,000.00) (con excepción laboral) antes a los contratos de carácter de procedimientos de selección por relación de bienes, cuando el monto del bien adquirido o la sumatoria de los montos de los bienes adquiridos 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 hubiera renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante para la Entidad**

Solo en el caso que la Entidad hubiese emitido oficio de garantía, se deberá incluir la siguiente cláusula:

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantado mediante carta firme o póliza de garantía acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procesará la solicitud.

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

Importante a las bases o extractos, según corresponda.

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

La recepción y conformidad de la prestación se regirá por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGANICA DE ALMACEN O LA QUE HAGA SU VECESES] 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 productividad la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunicará 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 cumpliere a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA fondos adicionales para las conexiones 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 manifestadamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectuará la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponde por cada día de atraso.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURA DA 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 entera su derecho a reclamar posteriormente por vicios ocultos 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 incurra en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

- F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
- F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. Adicionalmente, se considerará justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetiva y sustentada, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso a 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 182.5 de artículo 182 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a las señaladas por mora, incluir dichas penalidades, los cuadros de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada suceso y el procedimiento mediante el cual se verifica el suceso a penalizar conforme el artículo 103 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 fuere necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento. Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzarse cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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 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 suscriba 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: ANTICORUPCIÓN**

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 ricas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerse a sístos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes podrá elevar e presentar contrato a Escritura Pública con todo los gastos que demande esta formalidad.

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

Las partes declaran el siguiente domicilio para efectos 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**

*Esta cláusula no puede firmarse digitalmente, si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269 Ley de Firmas y Certificados Digitales.<sup>10</sup>*

<sup>9</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje así, no cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 0.7100 soles (S/ 5 000 000.00).

<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a <https://www.indecopi.gob.pe/webfirmas-digitales/firma-y-certificados-digitales>

ANEXO N° 1

DECLARACION JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
[CONSIGNAR ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGUN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social			
Domicilio legal			
RUC	Telefono(s)	SI	NO
MYPEP			
Correo electrónico			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

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 válida y efectiva cuando la Entidad reciba escuse 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-2-2/> 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 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 dieciséis mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES Ó COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGUN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

El que se suscribe, [.....] representante comur del consorcio [CONSIGNAR E. 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 consorcio 1			
Nombre, Denominación o			
Razón Social			
Domicilio Legal			
RUC	Teléfono(s)	SI	NO
MYPE's			
Correo electrónico			
Datos del consorcio 2			
Nombre, Denominación o			
Razón Social			
Domicilio Legal			
RUC	Teléfono(s)	SI	NO
MYPE's			
Correo electrónico			
Datos del consorcio 3			
Nombre, Denominación o			
Razón Social			
Domicilio Legal			
RUC	Teléfono(s)	SI	NO
MYPE's			
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 consultada 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 cumplimiento, en los contratos pendientes de sumistro de bienes, según o señalado en el artículo 145 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la conexión de micro o pequeña empresa.

14. Ididem. \_\_\_\_\_  
15. Ididem. \_\_\_\_\_

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
comur del consorcio**

**Importante**

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

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

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCION,  
SEGUN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente -

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

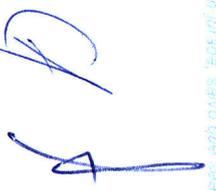
- I. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- II. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contratación del Estado.
- III. Conocer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

In portante

En el caso de ser postor, cada participante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio



**ANEXO N° 3**

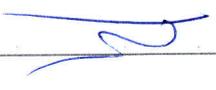
**DECLARACION JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCION,  
SEGUN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 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 todo los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece al [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**  
**(Solo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores  
[CONSIGNAR CARGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITE DE SELECCION,  
SEGUN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 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 ELECTRONICA 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, DENOMINACION O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]
2. [NOMBRE, DENOMINACION O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMUN, 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) Filjamos nuestro domicilio legal común en [.....]

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACION O RAZÓN SOCIAL DEL [ ]]<sup>17</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACION O RAZÓN SOCIAL DEL [ ]]<sup>18</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES [ ]<sup>19</sup>

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

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales. Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

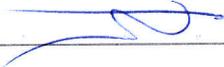


[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Consignado 1	Consignado 2
Nombre, apellidos y firma del Consignado 1 o de su Representante Legal	Nombre, apellidos y firma del Consignado 2 o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad	Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

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



Importante para la Entidad

Si cuenta la base de datos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27137, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia, recibir el siguiente aviso.  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

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

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27137, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1 - Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonia y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad).
- 2 - Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonia (exigible en caso de personas jurídicas).
- 3 - Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonia, y
- 4 - Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonia<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



*[Handwritten signature]*

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, SEGUN 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 NUMERO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRONICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



**ANEXO N° 7**

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

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según selección de firma, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar la redacción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los términos que se presente"  
Incluir o eliminar, según corresponda