

# BASES PARA LA CONTRATACIÓN DIRECTA DE DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES



*[Handwritten signature]*

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto



**BASES PARA LA CONTRATACIÓN DIRECTA DE BIENES O  
SUMINISTRO DE BIENES**

**DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM, POR SITUACION DE  
DESABASTECIMIENTO INMINENTE**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
RUC N° : 20154477374  
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N° 377 - PIURA  
Teléfono: : 073-602000  
Correo electrónico: : logistica@muniatura.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de bienes:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM, POR SITUACION DE  
DESABASTECIMIENTO INMINENTE**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES
1	ARROZ PILADO CORRIENTE X 50 Kg.	180 722. 21	KG	3614
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X LITRO	16 268.00	Litros	-
3	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 Gramos	7 918.00	Latas	-

7	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE.	18962.00	Latas	-
---	---------------------------------------	----------	-------	---

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO 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 a recabar las bases, para cuyo efecto deben cancelar:

**El costo:** de reproducción de un ejemplar de las bases es de S/. 4.50 Soles

**La Compra:** de la Bases se realizará en la Unidad de Fondos de la Municipalidad Provincial de Piura sito en 4to. piso del Palacio Municipal.

**La Entrega:** de la Bases se realizará en la Oficina de Comité de Selección, sito en el tercer Piso del Palacio Municipal.

El horario de Trámite Documentario de la Municipalidad Provincial de Piura es de 08:00 a 15:00 horas.

Importante
------------

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31640 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 011-79-VC. Implementan y adecúan Decreto Supremo sobre contrataciones de obras públicas.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR-Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR- Reglamento LEY MYPE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>1</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

<sup>1</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **(Anexo N° 5)**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

- h) Declaración jurada de cumplimiento de STOCK DE MERCADERIA. **(Anexo N° 7)**

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>3</sup>. **(Anexo N° 6)**

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse*

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

<sup>3</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.



registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>4</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

#### 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Atención al Ciudadano, con Atención a la Oficina de Logística; sito en Calle Ayacucho N° 377 – Cercado de Piura (puerta posterior).



<sup>4</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

##### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

###### Denominación

"ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM".

###### Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir arroz pilado corriente para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

##### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO CORRIENTE	kg.	180,722.21

##### 2.1 Características técnicas

  
DENISSE LORENA  
FARFAN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO CORRIENTE  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado corriente, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado corriente debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ: Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 2,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 8%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 10,0%									

Versión 08

Página 1 de 3



DENISSE ORENA  
FARFAN BRIGENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,10%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado corriente debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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



DENISSE LORENA  
FARFAN BRIGENO  
Ingeniera Agronómica e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



- grado del arroz
- país de origen.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 08

Página 3 de 3

  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| • Estructura del envase            | : Saco de polipropileno tejido                             |
| • Color                            | : Transparente o blanco                                    |
| • Peso mínimo del envase           | : 81.50 grs  |
| • Medidas del envase               | : Ancho 56cm, largo 101cm.                                 |
| • Tejido                           | : Trama 10 cintas/ pulgada<br>Urdimbre 10 cintas/ pulgada. |
| • Cosido                           | : Cinta del tramo cosido del saco                          |
| • Peso neto del producto           | : 50 Kg  |
| • Peso bruto (producto más envase) | : 50.15 Kg   |

#### Precisión

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

### 2.2.2 Embalaje



DENISSE LORENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Precisión

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

#### 2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, se deberá indicar lo siguiente:

- Municipalidad Provincial de Piura
- Logotipo de la Municipalidad de Piura.
- Producto Peruano.
- Gobierno del Perú
- Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM.
- Distribución gratuita.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto 50 Kg.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote.
- Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- Domicilio legal del fabricante.
- Prohibida su venta.
- Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**




MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

**GOBIERNO DEL PERU**

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO  
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)

DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA

**LEYENDA:**

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL -PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.



*[Signature]*  
DENISSE LORENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

7



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



- El rotulado deberá incluir de forma **IMPRESA** en el **EMPAQUE** del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto, ver en leyendas.

**NOTA:** La línea que se use en la impresión del empaque para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

#### Precisión

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

#### Advertencia

*Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.*

### 3. Condiciones de los bienes a contratar

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

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

##### 3.1.1 Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

##### 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de 180,722.21 Kg de arroz pilado corriente; se realizará en 01 (una) entrega, según cuadro siguiente:



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ARROZ PILADO CORRIENTE	PRIMERA	180,722.21 Kg – Equivalente a (3,614 sacos de 50 Kg – Mas 22.21 Kg)	No mayor a tres (3) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### Importante

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

### 3.2 Forma de entrega

#### 3.2.1 Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



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

#### **METODO DE MUESTREO:**

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.

#### **ENSAYO O PRUEBAS:**

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.

#### **Advertencia**

*Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas, así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.*

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

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

#### 4.1 Adelantos

-----

#### 4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS COMO MÁXIMO, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.



DENISSE LORENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403

*[Handwritten signature]*



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### 4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

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

- Recepción del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 -Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.

#### 4.4 Reajuste de los pagos

--

##### **Advertencia**

*Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.*

#### 4.5 Otras penalidades aplicables

--



DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agrónoma  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
-----	-----	-----	-----
-	-----	--	-----

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

#### 4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

#### 4.7 Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.



*[Firma]*  
DENISE LUZENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor.  
Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

**Advertencia**

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

**CAPÍTULO V  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>**

**5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

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



**Advertencia**

*La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se*

<sup>1</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agrónoma Industrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

13





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

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

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

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	-----	-----	---	---
2	(...)			

**Advertencia**

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

  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

### 1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Denominación
"Adquisición de Aceite Vegetal Comestible para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública
El presente proceso de selección, busca adquirir Aceite vegetal comestible para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	16,268

#### 2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274493





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 15

Página 1 de 2

DEMISSE LORENA  
FARFAN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

2



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



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

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

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

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001.2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

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

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

#### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 15

Página 2 de 2

  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

3



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

PRODUCTO	UNIDAD	ENVASE
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA X LITRO	CAJA POR 12 BOTELLAS

Envase Primario	Envase Secundario
Polietileno Tereftalato PET con tapa	Cajas de cartón corrugado de primer uso

#### Precisión

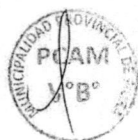
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 2.2.2 Embalaje

--

#### Precisión

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



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agrónoma e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403




MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**

### 2.2.3 Rotulado



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO  
FECHA DE PRODUCCION  
FECHA DE VENCIMIENTO  
LOTE  
PROVEDOR

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO SANITARIO

COMPOSICION

INFORMACION  
NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE  
CONDICIONES  
DE CONSERVACION  
ALAMACENAMIENTO

#### LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

- a) El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agrónoma  
Industria Alimentaria  
CIP Nº 274449

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

5





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
  - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
- b) El embalaje (cajas de cartón corrugado) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas:
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
  - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
  - PROHIBIDA SU VENTA.
- c) El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto en el envase como el embalaje

NOTA: La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- a. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- b. GOBIERNO DEL PERU.
- c. LOGOTIPO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
- d. PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM
- e. NOMBRE DEL PRODUCTO.
- f. PESO DEL PRODUCTO ENVASADO.
- g. FECHA DE PRODUCCIÓN.
- h. FECHA DE VENCIMIENTO.
- i. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE DE PRODUCCIÓN.
- j. PROVEEDOR.
- k. DISTRIBUCIÓN GRATUITA.
- l. PROHIBIDA SU VENTA
- m. FORMA EN LA QUE SE PRESENTA
- n. MARCA
- o. PRODUCTO PERUANO.
- p. REGISTRO INDUSTRIAL.
- q. FABRICADO O ENVASADO POR.
- r. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- s. COMPOSICIÓN: declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- t. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.
- u. ENVASE RECICLABLE.
- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.



DENISSE LUCENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agronómica  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

6





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Precisión

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

#### Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

### 3. Condiciones de los bienes a contratar

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

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

##### 3.1.1 Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

##### 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de 16,268 Litros de Aceite Vegetal Comestible; se realizará en 01 (una) entrega, según cuadro siguiente:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	CANTIDAD (LITROS)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	16,268 LITROS	No mayor a diez (3) tres calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE



DEMISSE LORENA  
FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agrónoma  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



**Importante**

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

**3.2 Forma de entrega**

**3.2.1 Forma de entrega**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

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

**METODO DE MUESTREO:**

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

**ENSAYO O PRUEBAS:**

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

**Advertencia**

*Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.*

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



DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274409



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



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

##### 4.1 Adelantos

-----

##### 4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS MÁXIMO, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

##### 4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

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

- Recepción del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual.
- Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 -Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.



  
DENISSE LORENA  
FARIÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### 4.4 Reajuste de los pagos

--

#### Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

#### 4.5 Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
-----	-----	-----	-----

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

#### 4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

#### 4.7 Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%



DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICENO  
Ingeniera Agrónoma e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

10



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL,

los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

**Advertencia**

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

**CAPÍTULO V  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>**

**5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

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



DENISSE LORENA  
FARIÁN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
-CIP N° 274463

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



**Advertencia**

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

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

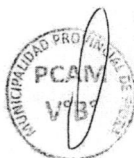
**5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	-----	-----	-----	-----
2	(...)			

**Advertencia**

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



DENISSE LORENA  
FARFÁN BRIGENO  
Ingeniera Agrónoma e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
"Adquisición de Grated de caballa en agua y sal para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública
El presente proceso de selección, busca adquirir Grated de caballa en agua y sal para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	LATAS x 425 Gr	7,918

#### 2.1 Características técnicas



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agrónoma e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : CONSERVA DE DESMENUZADO O GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : El grated de caballa en agua y sal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El grated o desmenuzado de caballa es una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El producto debe estar libre de escamas. En lo posible, debe estar libre de piel, sangre coagulada, huesos y carne oscura. El contenido debe ocupar como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrecido debe ser declarado en la etiqueta. El producto no debe contener materias extrañas, según el numeral 5.8 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Grated de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	
Peso neto y peso escurrecido medio	El peso neto medio y el peso escurrecido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	



Versión 02

Página 1 de 3

DENISE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

2



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Desmenuzado, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"><li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li><li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li><li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li></ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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

## 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y

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



DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 02

Página 3 de 3

DENISSE LORENA  
FAJÁN BRICEÑA  
Ingeniera Agroindustrial  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

4



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

#### Latas de 1Lb. Tapa plana (425 g)

- ✓ Material: De hojalata con barniz e interior sanitario, incoloro y la parte exterior barniz aluminio, específico para alimentos de baja acidez.
- ✓ Tipo de sellado: En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabezales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.
- ✓ Presión de vacío: Garantizara un mínimo de 3° de mercurio (67.2mm).

TIPO DE ENVASE	PESO NETO (gr.)	PESO ESCURRIDO O DRENADO MINIMO	N° DE ENVACES POR CAJA
1 Lb (425 g) Tapa plana	425 gr	320 gr	24

#### Precisión

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

### 2.2.2 Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistente al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartones sucios reciclados, rotos o con síntomas de adulteración de las mismas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del producto en los lados de la caja



  
DENISSE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniero Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### Precisión

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

### 2.2.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- a. Nombre del tipo del producto elaborado
- b. Registro Sanitario SANIPES
- c. Nombre o Razón Social y dirección de la empresa productora y/o distribuidor
- d. Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- e. Información nutricional
- f. Peso neto
- g. Peso escurrido
- h. Condiciones de almacenamiento
- i. Fecha de producción y fecha de vencimiento
- j. Código de identificación del lote de producción, que también podría estar en el propio envase del producto.
- k. PROHIBIDA SU VENTA

  
DENISE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403







MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



ANEXO 01: MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES (Leer leyenda)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA MUNICIPAL-  
PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO  
FECHA DE PRODUCCION  
FECHA DE VENCIMIENTO  
LOTE  
PROVEDOR

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO

COMPOSICION

INFORMACION  
NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE  
CONDICIONES  
DE CONSERVACION  
ALAMACENAMIENTO

LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU" es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo. Todo el recuadro es con línea de color azul.

El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto con letras no menores a 0.3 cm. de alto las leyendas:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.



DENISSE LORENA  
FARFAN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL – PCAM
  - PROHIBIDA SU VENTA.
- El embalaje (cajas de cartón corrugado de 24 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
  - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL – PCAM
  - PROHIBIDA SU VENTA.

El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto el envase como el embalaje.

#### Precisión

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

#### Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

### 3. Condiciones de los bienes a contratar

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

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

##### 3.1.1 Lugar de entrega

  
DENISSI LORENA  
FARFÁN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

##### 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de 7,918 Latas x 425 gr de Grated de caballa en agua y sal; se realizará en 01 (una) entrega, según cuadro siguiente:



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	Primera	7,918 Latas x 425 gr	No mayor a tres (3) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**Importante**

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

**3.2 Forma de entrega**

**3.2.1 Forma de entrega**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

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

**METODO DE MUESTREO:**

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

DENISE LORENA  
FARFÁN ERIÇENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIF N° 274402



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



**ENSAYO O PRUEBAS:**

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición

**Advertencia**

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

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

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

**4.1 Adelantos**

-----

**4.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS MÁXIMO, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.



DENISSE LORENA  
FARFÁN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### 4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

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

- Recepción del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual.
- Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 -Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.

#### 4.4 Reajuste de los pagos

--

##### Advertencia

*Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.*

#### 4.5 Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento



  
DENISE LORENA  
FARFÁN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

11



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

**4.6 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**4.7 Condiciones de los consorcios**

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

**Advertencia**

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



DENISSE LORENA  
FARFÁN ERICENO  
Ingeniera Agrícola e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



**CAPÍTULO V**  
**REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>**

**5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

**Advertencia**

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

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

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

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	-----	-----	-----	-----
2	(...)			

**Advertencia**

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

<sup>1</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

DENISSE LORENA  
FARFÁN ESPINO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403  
13



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de entero de caballa en salsa de tomate para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM".

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir entero de caballa en salsa de tomate para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

#### 3. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, actualmente cuenta con un stock de alimentos (arroz, lenteja, aceite, anchoveta entera en aceite vegetal, que componen la canasta alimentaria), que es insuficiente para la atención de los beneficiarios de las modalidad durante el periodo fiscal 2023, los alimentos en stock fueron adquiridos en el año 2022, por lo que es necesario comprar alimentos para complementar la canasta alimentaria para el presente año y poder atender a la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad; beneficiarios PCAM.

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los centros de atención del PCAM de la provincia de Piura en las modalidades comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo.
- **Objetivos específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención beneficiarios del PCAM.
  - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCAM.
  - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como la de mayor vulnerabilidad.

#### 5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR

##### 5.1. Descripción y cantidad del bien

El entero de caballa en salsa de tomate es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

- Textura: Suave medianamente firme
- Apariencia del líquido de cobertura: Salsa de tomate de color rojo brillante, consistente y homogéneo.
- Consistencia de la salsa de tomate: 9-11° Brix.





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Entero de caballa en salsa de tomate	18,962 latas x 425 gr	Latas

## 5.2. Atributos de bien

Los productos deberán contar con un número de cuarenta (40) días desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

### Requisitos físicos – químicos información nutricional:

- Proteínas : 14.0 – 18.0 g
- Grasas : 3.0 – 1.2 g
- Carbohidratos : 3.0 – 5.0 g
- Cenizas : 2.0 – 3.5 g
- Valor calórico : 95.0 – 200.0 kCal

## 5.3. Embalaje y rotulado

### 5.3.1. Envases

El entero de caballa en salsa de tomate deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la -Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040 - 2001 - PE). El envase deberá corresponder al Autorizado en el Protocolo Técnico de Registro. Envases de hojalata redonda de caja de cartón corrugado:

TIPO DE ENVASE	PESO NETO (GR.)	PESO ESCURRIDO O DRENADO MÍNIMO	N° DE ENVASES POR CAJA
1 Lb tapa plana (425 g)	425 gr	280 gr	24

### Importante:

- Presión de vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

TIPO DE ENVASE	PRESIÓN AL VACÍO (*)	
ENVASE REDONDO	Altura <= 2000 msnm y/o Temperatura <= 28°C	Altura <= 2000 msnm y/o Temperatura <= 28°C
	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7mm Hg)

Hg = Mercurio

(\*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.



- **MATERIAL:** De hojalata con barniz e interior sanitario, incoloro y la parte exterior barniz aluminio, específico para alimentos de baja acidez.
- **Peso:** De 52 gr. minino (cuerpo y cabeza)
- **Medidas:** 700 milésimo de pulgada de diámetro por 407 milésimo de pulgada de altura.

*[Handwritten signature]*



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



- **Tipo de sellado:** En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabezales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.
- **Vida útil:** El periodo de vida del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la recepción de bienes.

#### 5.3.2. Características de las latas

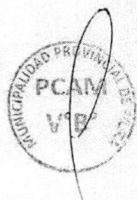
- El sellado hermético deberá verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y resistente a la oxidación hasta su fecha de vigencia.
- No se aceptarán latas re barnizadas externamente.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a las especificaciones indicados por el fabricante del envase.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento (estiba y manipuleo) y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

#### 5.4. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del tipo del producto elaborado
- Registro Sanitario SANIPES
- Nombre o Razón Social y dirección de la empresa productora y/o distribuidor
- Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Información nutricional
- Peso neto
- Peso escurrido
- Condiciones de almacenamiento
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Código de identificación del lote de producción, que también podría estar en el propio envase del producto.
- PROHIBIDA SU VENTA

DENISE LORENA  
FARFÁN ERICENO  
Ingeniera Agrícola Industrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403





MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



**ANEXO 01: MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES (Leer leyenda)**

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA</p> <p>GOBIERNO DEL PERU</p>  <p><b>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM</b></p> <p><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u></p> <p>PESO NETO FECHA DE PRODUCCION FECHA DE VENCIMIENTO LOTE PROVEDOR</p> <p>FORMA EN LA QUE PRESENTA</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>MARCA</p> <p>FABRICADO Y ENVASADO</p> <p>REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>ENVASE RECICLABLE CONDICIONES DE CONSERVACION ALAMACENAMIENTO</p>
--	---

**LEYENDA:**

1. "GOBIERNO DEL PERU" es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo. Todo el recuadro es con línea de color azul.
  - El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto con letras no menores a 0.3 cm. de alto las leyendas:
    - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
    - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM
    - PROHIBIDA SU VENTA.

  
DENISE LORENA  
FARFAN BRICEÑO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



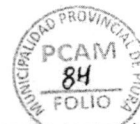
El embalaje (cajas de cartón corrugado de 24 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM
- PROHIBIDA SU VENTA.





MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



- El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto el envase como el embalaje.

#### 5.5. Transportes

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

#### 5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 5.6.1. Lugar

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación Alimentaria Municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito AV. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

##### 5.6.2. Plazo

El total de 18,962 Latas x 425 gr de entero de caballa en salsa de tomate; se realizará en 01 (una) entrega, según cuadro siguiente:

MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	Primera	18,962 Latas x 425 gr	No mayor a tres (3) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE

#### 6. Requisitos del Proveedor

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

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



DENISSE LORENA  
FARFÁN ERICENO  
Ingeniera Agroindustrial e  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

## 7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 7.1 Medidas de control durante la ejecución contractual

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

### 7.2 CONFORMIDAD DEL BIEN

#### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM.

#### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

El control de calidad del producto será realizado por el encargado de control de calidad del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, de la Municipalidad Provincial de Piura, quien efectuará los respectivos análisis físico organolépticos procediendo luego a emitir el "Boletín de Calidad" correspondiente, en el cual se consignará la conformidad de ingreso a los almacenes del programa, o rechazo del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas. El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM teniendo como máximo una antigüedad de 120 días) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas. El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor.

DILSSE LORENA  
FARFAN ERICENO  
Ingeniera Agrónoma  
Industrias Alimentarias  
CIP Nº 274403

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 8 (ocho) días calendarios.

### 7.3 Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago UNICO después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social, tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



#### 7.4 Responsabilidad por vicios ocultos

Las responsabilidades del proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el programa PCA serán como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

#### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A. CAPACIDAD LEGAL</b>
<b>HABILITACIÓN</b>
<b>Requisitos:</b>
Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
<b>Importante</b>
<i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación. este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>
<b>Acreditación:</b>
Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

  
DISEÑO Y DISEÑO  
FABIAN L. CER  
Ingeniero Agrónomo  
Industria Alimentaria  
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



**Importante**

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

**B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 350,000.00 (TRECIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 80,000.00 (OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Conservas en general de pescado.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

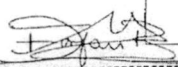
En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso

  
DENISSE LORENA FARFAN BRICENO  
Ingeniera Agroindustrial - Estado:  
Industrias Alimentarias  
CIP N° 274403



*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

*(...)  
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**



que el postor sea sucursal o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.


Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### Importante

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

#### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

  
DENISSE LORENA  
PARFAN ERICENO  
Ingeniera Agrónoma e  
Industria Alimentaria  
CIP N° 274403



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

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

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

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

<sup>5</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 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>7</sup>.*

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>7</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>8</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>9</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>8</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>9</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>10</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>11</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>11</sup> Ibidem.

<sup>12</sup> Ibidem.



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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



---

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

ANEXO N° 2

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

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### ANEXO N° 4

##### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>14</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>16</sup>

<sup>14</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>15</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>16</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

82

ANEXO N° 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien 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**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

 Incluir o eliminar, según corresponda



ANEXO N° 6

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

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

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 7**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE STOCK DE MERCADERIA**

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

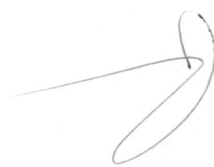
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece cumplir con el stock de mercadería de [CONSIGNAR EL ITEM 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° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

DIRECTA-PROC-12-2023-OEC-MPP-1

Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>17</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>18</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>19</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>20</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>21</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>22</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>17</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>18</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>19</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>20</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>21</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>22</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>17</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>18</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>19</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>20</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>21</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>22</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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