

# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019

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



## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2024-MPPI/OEC PRIMERA CONVOCATORIA**

#### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA-2024 EN LA  
MODALIDAD DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE PUERTO INCA(ARROZ PILADO  
CORRIENTE,LECHE EVAPORADA 400GR.APROX, ATUN  
FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR, MAIZ AMILACEO  
CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA, FRIJOL CANARIO,  
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO, AZUCAR  
RUBIA Y HARINA DE PLATANO)**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

#### Importante

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

<sup>1</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>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.



### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

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

#### Importante

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**Importante**

*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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

**3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

**3.5. ADELANTOS**

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

**3.6. PENALIDADES**

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

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

**3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

**3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

**3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

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

***Advertencia***

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA  
RUC N° : 20189307226  
Domicilio legal : AV,SANCHEZ CERRO MZA 34 LOTE 7 URB. PUERTO INCA  
(Esquina com el Jr.Vulcano-Huanuco-Puertolnca-Puertolnca)  
Teléfono: : \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: : sglogisticamppi2024@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA-2024 EN LA MODALIDAD DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA (ARROZ PILADO CORRIENTE, LECHE EVAPORADA 400GR.APROX, ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR, MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA, FRIJOL CANARIO, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO, AZUCAR RUBIA Y HARINA DE PLATANO).

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMO	2340
	LECHE EVAPORADA 400 GR APROX.	UNIDADES	2340
	ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	UNIDADES	2340
	MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	936
	FRIJOL CANARIO	KILOGRAMO	936
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO	LITROS	624
	AZUCAR RUBIA	KILOGRAMO	936
	HARINA DE PLATANO	KILOGRAMO	624

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DE GERENCIA MUNICIPAL N° 080-2024-GM/MPPI el 22 de abril de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN



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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO CORRESPONDE

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 10 días calendarios, el mismo que se computa del día siguiente de la firma de contrato (para la primera entrega), las siguientes lo que señala el cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

PRODUCTO	U/med	1era entrega	2da entrega	3ra entrega
		Dentro de los 10 días siguientes de la firma de contrato	El 14 de junio de 2024	El 15 de Julio de 2024
		Cant.	Cant.	Cant.
ARROZ PILADO CORRIENTE	Kg.	780	780	780
LECHE EVAPORADA 400 GR APROX.	Unid.	780	780	780
ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	Unid.	780	780	780
MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	Kg.	312	312	312
FRIJOL CANARIO	Kg.	312	312	312
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO	Lt.	208	208	208
AZUCAR RUBIA	Kg.	312	312	312
HARINA DE PLATANO	Kg.	208	208	208

#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco CON 00/100 Soles) en CAJA DE LA ENTIDAD Y RECABAR LAS BASES EN LA SUBGERENCIA DE LOGISTICA SITO EN EL JR. Av.Sanchez Cerro Mza 34 Lote 7 Urb.Puertolnca (Esquina con el Jr.Vulcano-Huanuco-Puerto Inca-Puertolnca.

##### Importante

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

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N°31953 Ley del Presupuesto del Sector Publico para el año Fiscal 2024.
- Ley N°31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2024.
- Ley N°31955 Ley de Endeudameinto del Sector Publico para el año Fiscal 2024
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones con el Estado, modificada según Decreto Legislativo N° 1444, en adelante la Ley
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus respectivas modificaciones
- Decreto Supremo No 006-2016-MIDIS: "Decreto Supremo que establece funciones que
- corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el
- Programa de Complementación Alimentaria – PCA".
- Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS: "Reglamento de las Modalidades del Programa de
- Complementación Alimentaria – PCA".
- Resolución Ministerial No 215-2018-MIDIS (modificatoria de la 167-2016-MIDIS): "Modifican el
- Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA".
- Resolución Ministerial No 070-2021-MIDIS (modificatoria de la 167-2016-MIDIS): "Modifícase
- el segundo párrafo del artículo 21 del Reglamento de Modalidades del Programa de
- Complementación Alimentaria".
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° D000230-2023-MIDIS que aprueba el "Modelo de Convenio
- de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y las Municipalidades (Distritales
- o Provinciales) para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)" del
- periodo 2024-2027.

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.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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>3</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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</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/>

- e) **REGISTRO SANITARIO**  
Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- f) **VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP:**  
Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- g) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- h) 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° 5**)
- i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
- 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.

**Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 10**).
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

N ° de Cuenta : 0051203583  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>6</sup> : 0185120051203583347

**2.4. 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) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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*

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

*medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

#### 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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto

<sup>7</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>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de partes de la entidad sito en la Av.Sanchez Cerro Mza 34 Lote 7 Urb.Pueto Inca (Esquina con el Jr.Vulcano-Huanuco-Puerto Inca-Puerto Inca).

## **2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del Responsable de almacen.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementacion Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Guia de Remision de bienes
- Contrato y/o Orden de Compra-Guia de Internamiento.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la entidad sito en la Av.Sanchez Cerro Mza 34 Lote 7 Urb.Pueto Inca (Esquina con el Jr.Vulcano-Huanuco-Puerto Inca-Puerto Inca).

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### **DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

ADQUISICION DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA-2024 EN LA MODALIDAD DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA (ARROZ PILADO CORRIENTE, LECHE EVAPORADA 400GR. APROX, ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR, MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA, FRIJOL CANARIO, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO, AZUCAR RUBIA Y HARINA DE PLATANO).

##### **FINALIDAD PUBLICA:**

La presente adquisición del bien, es para los pacientes diagnosticados con enfermedades ambulatorias con tuberculosis a fin que el paciente consuma dichos productos para la recuperación y estabilidad de su salud.

##### **ANTECEDENTES:**

Mediante el OFICIO N°139-2023-GRH-GRDS-DIRESAHCO-RSPI/DE, con fecha 14 de febrero del 2024 suscrito por el Director de la Red de la provincia de Puerto Inca. Mg Dany Daniel Santillan Leaño, dodne solicita el Requerimiento de alimentos PAN-TBC PARA PACIENTES DIAGNOSTICADOS EN EL IV TRIMESTRE 2023 Y I TRIMESTRE DEL 2024, para la atencion de 24 pacientes en los Dsitritos de Puerto Inca, Honoria, Yuyapichis, Codo del Pozuzo y Tournavista, lo cual dicho Programa se atiende en cumplimiento RESOLUCION MINISTERIAL N°025-2017-MIDIS y el Documento Tecnico "FOMULACION DE LA RACION ALIMENTARIA DEL PROGRAMA COMPLEMENTACION ALIEMNTARIA PARA LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS.

##### **OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

- Objetivo general:  
Contribuir con la ciudadanía de la Provincia de Puerto Inca para el bienestar y cuidado de la salud de la familia vulnerable, el programa PANTBC da la cobertura a los centro de salud para la asistencia alimentaria que diagnostica a las personas con enfermedades de tuberculosis
- Objetivo Especifico  
Prevenir, evitar la propagación en masa y erradicar la enfermedad de tuberculosis mediante receta medicinal y alimentacion del programa PANTBC.

##### **PRODUCTOS A ADQUIRIR:**

Los productos, cantidades, unidades de medida son los siguientes a tener en cuenta:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMO	2340
	LECHE EVAPORADA 400 GR APROX.	UNIDADES	2340
	ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	UNIDADES	2340
	MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	936
	FRIJOL CANARIO	KILOGRAMO	936
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO	LITROS	624
	AZUCAR RUBIA	KILOGRAMO	936



	HARINA DE PLATANO	KILOGRAMO	624

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	U/med	1era entrega	2da entrega	3ra entrega
		Dentro de los 10 días siguientes de la firma de contrato	El 14 de junio de 2024	El 15 de Julio de 2024
		Cant.	Cant.	Cant.
ARROZ PILADO CORRIENTE	Kg.	780	780	780
LECHE EVAPORADA 400 GR APROX.	Unid.	780	780	780
ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	Unid.	780	780	780
MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	Kg.	312	312	312
FRIJOL CANARIO	Kg.	312	312	312
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO	Lt.	208	208	208
AZUCAR RUBIA	Kg.	312	312	312
HARINA DE PLATANO	Kg.	208	208	208

#### LUGAR DE ENTREGA:

Todos los bienes se entregaran en el almacen del Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca, previa coordinación con el área de PVL y PCA, sito en la Junta Vecinal Dos de Mayo S/N.

#### CONFORMIDAD DE LOS BIENES:

La conformidad de adquisición de los productos estará a cargo del Responsable del PVL-PCA previo informe de recepción y visto bueno de la Gerencia de Desarrollo Social e Interculturalidad del jefe inmediato.

#### FORMA DE PAGO:

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

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

- Recepción del Responsable de almacen.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Guía de Remisión de bienes
- Contrato y/o Orden de Compra-Guía de Internamiento.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la entidad sito en la Av. Sanchez Cerro Mza 34 Lote 7 Urb. Puerto Inca (Esquina con el Jr. Vulcano-Huanuco-Puerto Inca-Puerto Inca).

**REQUISITOS MINIMOS DEL POSTOR:**

El postor debe contar con los siguientes requisitos minimos:

- Contar RUC valido y habido, dedicado al rubro objeto de la contratación.
- Contar RNP capitulo BIENES.
- No tener impedimento o inhabilitado para contratar con el estado
- Carnet de Salud para manipulación de alimentos
- Certificación de Calidad y buen estado de productos alimenticios, emitido por la Red de Salud de la Provincia de Puerto Inca.

**REQUISITOS DE HABILITACION DEL POSTOR:**

- Contar con 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 por Decreto Supremo N° 007- 98-SA y sus modificatorias. El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.
- 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, debido al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

**ACREDITACION**

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 Gramos A MÁS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de LECHE EVAPORADA ENTERA de 400 gramos a mas para el Programa de Complementación Alimentaria". PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir LECHE EVAPORADA ENTERA de 400 Gramos a más para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	UNIDADES	2,340

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica:

LECHE EVAPORADA ENTERA:

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	kcal	Grasa Gramos	kcal	Proteínas Gramos	kcal
G 67	Leche evaporada entera	54.80	5.41	21.82	4.20	37.84	3.44	13.76

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.

DEFINICIÓN. -

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente Norma Técnica Peruana, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**INGREDIENTES:** Leche entera, emulsificante: lecitina de soya, estabilizantes (SIN 339)(SIN 407) y vitaminas A, C y D.

COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Sólidos totales (%)	Mín. 23,0
---------------------	-----------

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color, olor y aspecto	De blanco a crema, agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme.
Sabor	Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza.

REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS:

Características	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6.5
Sólidos Totales de leche	g/100g	Mínimo 23.0

sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6.0

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:**

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

**4. PRESENTACIÓN**

**4.1. Presentaciones**

Presentación	Peso neto
canastas	15 Latas

PROVINCIA:	Puerto Inca		RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)								
NOMBRE DEL ALIMENTO			Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maíz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azúcar rubia	Harina de plátano	TOTAL RACIONES
Requisito mensual de raciones (gramos)			6450	2880	15000	9000	8000	4000	6000	6000	48700
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual			Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	
CANTIDAD MENSUAL			15	15	15	6	6	4	6	4	
Mes	N° Canastas										
1	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
2	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
3	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
4	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
5	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
6	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
7	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
8	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
9	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
10	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
11	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
12	15		195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156		2.340,00 Latas x 0.410 gramos	2.340,00 Latas x 0.170 gramos	2.340,00 Kilos	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Litros	936,00 Kilos	624,00 Kilos	

**1.1. Rotulado**

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:

1.- LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 Gramos a más





**1.2. Tiempo de Vida útil:**

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

**2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN**

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

**4. LUGAR Y ENTREGA:**

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	780	Tarros	780
TOTAL				780

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	780	Tarros	780
TOTAL				780

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	780	Tarros	780
TOTAL				780

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

#### 8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

#### 9.- SISTEMA DE CONTRATACION

Suma alzada

#### 10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### 11.- VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

#### 12.- MEDIDAS DE CONTROL:

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinarán con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

#### VISITA INOPINADA

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

#### 13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

##### Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes,
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

#### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO



58

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla



#### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.



##### a) ALCANCE

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

##### b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

##### c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

##### Antes de la recepción

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

##### d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

68

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo  
La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

#### 16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

##### Requisitos:



- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

##### Acreditación:



- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL 170 Gramos

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL de 170 gramos para el Programa de Complementación Alimentaria", PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir FILETE EN ATUN EN ACEITE VEGETAL de 170 Gramos para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL de 170 G	UNIDADES	2,340

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica:

CODIGO CUBSO 5012153800392087 Resolución Jefatura N° 000133-2023-PERÚ

COMPRAS-JEFATURA 17/10/2023

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

66

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;</li> <li>- el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;</li> <li>- el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición



69



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 007-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



69

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

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

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

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

## 2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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

<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 N° 1402.

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

63



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

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

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

#### 4. PRESENTACIÓN

##### 4.1. Presentaciones

Presentación	Peso neto
canastas	15 Latas

62



PROVINCIA:	RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)								
NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maiz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azúcar rubia	Harina de plátano	TOTAL RACIONES
Peso mensual de raciones (gramos)	6150	2550	15000	6000	6000	4000	6000	4000	48700
UNIDAD DE MEDIDA Cesta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4	
Mes	H° Cestas								
1	15	15	15	6	6	4	6	4	
2	15	15	15	6	6	4	6	4	
3	15	15	15	6	6	4	6	4	
4	15	15	15	6	6	4	6	4	
5	15	15	15	6	6	4	6	4	
6	15	15	15	6	6	4	6	4	
7	15	15	15	6	6	4	6	4	
8	15	15	15	6	6	4	6	4	
9	15	15	15	6	6	4	6	4	
10	15	15	15	6	6	4	6	4	
11	15	15	15	6	6	4	6	4	
12	15	15	15	6	6	4	6	4	
Total requerimiento Anual (presentaciones)	180	180	180	72	72	48	72	48	
	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	

#### 1.1. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:

1.- FILETE EN ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 Gramos

#### 1.2. Tiempo de Vida útil:

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

#### 2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

#### 4. LUGAR Y ENTREGA:

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO FILETE EN ATUN ECEITE VEGETAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	780	Unidades	780
TOTAL				780



60

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO FILETE EN ATUN ECEITE VEGETAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	780	Unidades	780
TOTAL				780



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO FILETE EN ATUN ECEITE VEGETAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	780	Unidades	780
TOTAL				780



**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**

Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**



A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizará inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

### 13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

#### Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.



La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.





a) **ALCANCE**

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

b) **PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

c) **RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

d) **VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos:**

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

58

Acreditación:

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA para el Programa de Complementación Alimentaria". PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	KILOS	936

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica: CODIGO CUBSO 5022110100374389 Resolución Jefatural N° 000034-2022-PERU COMPRAS-JEFATURA 05/05/2022

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAIZ CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA
Denominación técnica	: MAIZ AMILACEO VARIEDAD CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial Chullpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65% de almidón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz chullpi de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad/raza	- Forma del grano: alargado - Color de granos: amarillo	NTP 205.051.2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	

58  
45

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El maíz chulpi de categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado del maíz chulpi de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**4. PRESENTACIÓN**

**4.1. Presentaciones**

Presentación	Peso neto
canastas	06 Kg.



PROVINCIA:	RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)								
Puerto Inca	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maiz regional	Frijol regional	Aceto vegetal	Azucar rubia	Harina de platan	TOTAL RACIONES
MONSIEUO, ALMAYO	6130	2550	15000	6000	6000	4000	6000	4000	49700
Peso mensual de raciones (gramos)									
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4	
Mes	N° Canastas								
1	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
2	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
3	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
4	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
5	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
6	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
7	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
8	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
9	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
10	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
11	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
12	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	92,00	78,00	52,00
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156	2.340,00 Latas x 0.410 gramos	2.340,00 Latas x 0.170 gramos	2.340,00 Kilos	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Litros	936,00 Kilos	624,00 Kilos

#### 1.1. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:

"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA"



PUERTO INCA

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

MODALIDAD PANTBC

PROHIBIDA SU VENTA

CANTIDAD (PESO NETO): .....

FABRICADO Y ENVASADO POR:

RUC N°

DOMICILIO LEGAL:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

#### 1.2. Tiempo de Vida útil:

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

#### 2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

#### 4. LUGAR Y ENTREGA:

Lugar de entrega: El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	312	Kilos	312
TOTAL				312



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**  
Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizará inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

**13.- FORMA DE PAGO:**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

**Documentos para efectos de pago:**

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

**14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO**

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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



Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

**15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.



**a) ALCANCE**

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

**b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.



**c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

Requisitos:

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Acreditación:

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
HARINA DE PLATANO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de HARINA DE PLATANO para el Programa de Complementación Alimentaria", PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir HARINA DE PLATANO para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HARINA DE PLATANO	KILOS	624

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica: CODIGO DE CUBSO 5022130100133509 Resolución Jcfatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA 17/10/2023

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	: HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> ) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

En la harina de plátano se permite la adición de aditivos alimentarios conforme lo autorizado por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

49  
38



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores generales de calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</li><li>- Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</li><li>- Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</li></ul>	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.700:2009 (revisada el 2022)/CT 1:2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10,0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Ceniza	Máximo 2,5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm  Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm	
INOCUIDAD  (cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> )	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	

<sup>1</sup> La autoridad competente, dependerá del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), la autoridad competente será el Senasa; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el Senasa en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la Digesa, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la Digesa en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Servicio Nacional de Sanidad Agraria - Senasa <sup>2</sup> para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa <sup>3</sup> para Alimentos elaborados industrialmente (fabricados).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida, por ejemplo: harina de plátano fina.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 9 de la NTP 011 700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, 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 harina de plátano debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente en materia de rotulado, la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición y en la NTP 209.036 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición.

Si la harina de plátano se encuentra en el ámbito de competencia de la Digesa, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, y debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario emitido por la Digesa.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>3</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.



- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Si la harina de platano comestible se encuentra en el ámbito de competencia del Senasa, el rotulado debe cumplir, adicionalmente a lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria; y la etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

#### 4. PRESENTACIÓN

##### 4.1. Presentaciones

Presentación	Peso neto
canastas	04 Kg.

PROVENIR:	Puerto Inca	RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)								TOTAL RACIONES
NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maíz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azúcar rubia	Harina de platano		
Peso mensual de raciones (gramos)	6150	2550	15000	6000	6000	4000	6000	4000		49700
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos		
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4		
Mes	N° Canastas									
1	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
2	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
3	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
4	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
5	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
6	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
7	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
8	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
9	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
10	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
11	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
12	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156	2.340,00 Latas x 0.410 gramos	2.340,00 Latas x 0.170 gramos	2.340,00 Kilos	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Litros	936,00 Kilos	624,00 Kilos	

##### 1.1. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA"



**PUERTO INCA**

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA.

MODALIDAD PANTBC

PROHIBIDA SU VENTA

CANTIDAD (PESO NETO): .....

**FABRICADO Y ENVASADO POR:**

RUC N°

DOMICILIO LEGAL:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**1.2. Tiempo de Vida útil:**

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

**2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN**

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

**4. LUGAR Y ENTREGA:**

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO HARINA DE PLATANO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	208	Kilos	208
TOTAL				208



34  
45



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO HARINA DE PLATANO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	208	Kilos	208
TOTAL				208

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO HARINA DE PLATANO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	208	Kilos	208
TOTAL				208

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**

Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**

44



A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizará inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

### 13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

#### Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.



La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.



43

a) **ALCANCE**

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

b) **PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

c) **RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuenta con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

d) **VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

Requisitos:

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

h.c

Acreditación:

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
FRIJOL CANARIO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de FRIJOL CANARIO para el Programa de Complementación Alimentaria".  
PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir FRIJOL CANARIO para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	FRIJOL CANARIO	KILOS	936

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica: CODIGO CUBSO 5042180100329908 Resolución Jefatural N°  
000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA 04/07/2022

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA  
Grado de calidad 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1.2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Variedad contrastante: Máximo 1.00% Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1959 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y 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>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo, gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**4. PRESENTACIÓN**

**4.1. Presentaciones**

Presentación	Peso neto
canastas	06 Kg.



39  
28

PROVINCIA:	PUERTO INCA									
RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)										
NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maiz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azucar rubia	Harina de platanos	TOTAL RACIONES	
Peso mensual de raciones (gramos):	6150	2950	15000	5000	6000	4000	2000	4000	49700	
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos		
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4		
Mes	N° Canastas									
1	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
2	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
3	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
4	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
5	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
6	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
7	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
8	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
9	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
10	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
11	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
12	13	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00	
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156	2.340,00	2.340,00	2.340,00	936,00	936,00	624,00	936,00	624,00	
		Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	

#### 1.1. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA"



**PUERTO INCA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA**

**MODALIDAD PANTBC**

**PROHIBIDA SU VENTA**

CANTIDAD (PESO NETO): .....

**FABRICADO Y ENVASADO POR:**

**RUC N°**

**DOMICILIO LEGAL:**

**FECHA DE PRODUCCIÓN:**

**FECHA DE VENCIMIENTO:**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

#### 1.2. Tiempo de Vida útil:

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

#### 2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

#### 4. LUGAR Y ENTREGA:



Lugar de entrega: El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO FRIJOL CANARIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra.	312	Kilos	312
TOTAL				312



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**

Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinarán con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizará inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

**13.- FORMA DE PAGO:**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

**Documentos para efectos de pago:**

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

**14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO**

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

**15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

**a) ALCANCE**

Aplica a todo el personal involucrado en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

**b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

**c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mampulucos impermeables color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuenta con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindará asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos:**





- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

**Acreditación:**

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
AZUCAR RUBIA DOMESTICA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"Adquisición de AZUCAR RUBIA DOMESTICA para el Programa de Complementación Alimentaria". PCA en la modalidad PANTBC

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir AZUCAR RUBIA DOMESTICA para brindar Asistencia alimentaria a los pacientes diagnosticados con TBC en la modalidad PANTBC de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOS	936

3. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Según ficha técnica:

CODIGO CRBSO 5016150900278002

Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

04/07/2022



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente¹.	





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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

**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.

**4. PRESENTACIÓN**

**4.1. Presentaciones**

Presentación	Peso neto
canastas	06 Kg.

PROVINCIA:	Puerto Inca	RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)							TOTAL RACIONES
NOVIEDAD DEL ALIMENTO	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Ayroz blanco corriente	Maiz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azucar rubia	Harina de platanos	TOTAL RACIONES
Peso mensual de raciones (gramos)	6150	1950	15000	6000	6000	4000	6000	4000	49700
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4	
Mes	N° Canastas								
1	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
2	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
3	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
4	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
5	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
6	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
7	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
8	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
9	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
10	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
11	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
12	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156	2.340,00 Lat. x 0.410	2.340,00 Lat. x 0.170	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Kilos	936,00 Litros	624,00 Kilos	

#### 1.1. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:



\*MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA\*



**PUERTO INCA**

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

MODALIDAD PANTBC

PROHIBIDA SU VENTA

CANTIDAD (PESO NETO): .....

FABRICADO Y ENVASADO POR:

RUC N°

DOMICILIO LEGAL:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

#### 1.2. Tiempo de Vida útil:

El periodo de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

#### 2. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

4. LUGAR Y ENTREGA:

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	312	Kilos	312
TOTAL				312

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kiloc
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	312	Kilos	312
TOTAL				312

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.



8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

9.- SISTEMA DE CONTRATACION

Suma alzada

10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

11.- VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

12.- MEDIDAS DE CONTROL:

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria.

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

VISITA INOPINADA

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

28  
18

#### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla



#### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.



##### a) ALCANCE

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

##### b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

##### c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

##### Antes de la recepción

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos



- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.



**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos:**

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.



**Acreditación:**

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:**  
**ARROZ PILADO CORRIENTE**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

"Adquisición de Arroz Pilado Corriente para el Programa de Complementación Alimentaria", PCA, en la modalidad PANTBC

**2. FINALIDAD PUBLICA**

El presente proceso de selección, busca adquirir Arroz Pilado Corriente para brindar Asistencia alimentaria a los usuarios de los Centros de Atención en la modalidad PANTBC, del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA.

**3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO**

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOS	2,340

**3.1. Características Técnicas del Bien**

Según Ficha técnica. CODIGO CUBSO 5022110800317621 Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA 04/07/2022

**FICHA TECNICA 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 proveniente 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 índice de numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2021.  
El arroz pilado corriente debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>Calidad</b>	<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 felden y pabillos.</li></ul> <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), sean masa o cultivos de clases contrastantes.</p>									
Requisitos generales y específicos										
Clase y longitud	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6.2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado. Registros. 3ª Edición
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%									
<b>Grado (tolerancia)</b>										
- Granos rojos	Máximo 2.0%									
- Granos fisosos totales	Máximo 8%									
- Granos fisosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2.0%									
- Mezcla variatal contrastante	Máximo 10.0%									

413

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materiales extraños inorgánicos)	Máximo 0,35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,10%	
<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>	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 postores.

## 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 17 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

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

- grado del arroz
- país de origen.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1. PRESENTACIÓN

### 1.1. Presentaciones

Presentación	Peso neto
canastas	15 Kg.

PROVINCIA:		PUERTO INCA							
		RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)							
NOMBRE DEL ALIMENTO		Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maíz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azúcar rubia	Harina de plátano
Peso mensual de raciones (gramos)		6150	2550	15000	6000	6000	4000	6000	4000
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual		Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos
CANTIDAD MENSUAL		15	15	15	6	6	4	6	4
Mes	N° Canastas								
1	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
2	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
3	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
4	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
5	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
6	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
7	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
8	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
9	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
10	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
11	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
12	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
Total requerimiento Anual (Presentaciones)	156	2.340,00 Latas x 0.410 gramos	2.340,00 Latas x 0.170 gramos	2.340,00 Kilos	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Litros	936,00 Kilos	624,00 Kilos

### 3.2. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA"

  
PUERTO INCA

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

MODALIDAD PANTBC

PROHIBIDA SU VENTA

CANTIDAD (PESO NETO): .....

FABRICADO Y ENVASADO POR:  
RUC N°  
DOMICILIO LEGAL:  
FECHA DE PRODUCCIÓN:  
FECHA DE VENCIMIENTO:  
DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**3.3. Tiempo de Vida útil:**

El período de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.



**4. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN**

- El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

**6. LUGAR Y ENTREGA:**

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ARROZ PILADO CORRIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	780	Kilos	780
TOTAL				780

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ARROZ PILADO CORRIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
------------------	------------------------------------	----------	------------------	-------



2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	780	Kilos	780
TOTAL				780

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ARROZ PILADO CORRIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	780	Kilos	780
TOTAL				780

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**

Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad



21

Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.



### 13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

#### Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.



La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

#### a) ALCANCE

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

**b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

**c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos:**

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

**Acreditación:**





- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.





**ESPECIFICACIONES TECNICAS:**  
**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE x 1L**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

"Adquisición de **Aceite Vegetal Comestible** para el Programa de Complementación Alimentaria". PCA en la modalidad PANTBC.

**2. FINALIDAD PUBLICA**

El presente proceso de selección, busca adquirir Aceite Vegetal Comestible para brindar Asistencia alimentaria a los usuarios de los Centros de Atención en la modalidad PANTBC, del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA**.

**3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO**

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1L	LITROS	624

**3.1. Características Técnicas del Bien**

Según Ficha técnica. CODIGO CUBSO 5015151300002526 Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA 04/07/2022

**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 Stan 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Índice de peróxido		
Contaminantes		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente.	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: Ninguna

## 2.2. Envase

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

<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.

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- 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

## 3.2. Presentación

Botellas de plástico de 1 Litro.

Presentación	Peso neto
canastas	4 litros

PROVINCIA:	RACION MENSUAL (Persona afectada + 04 contactos)								
	Puerto Inca								
NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche evaporada entera	Pescado enlatado en aceite	Arroz blanco corriente	Maiz regional	Frijol regional	Aceite vegetal	Azucar rubia	Harina de plátano	TOTAL RACIONES
Peso mensual de raciones (gramos)	4150	2550	15000	6000	6000	4000	6000	4000	49700
UNIDAD DE MEDIDA Canasta mensual	Latas x 0.410 gramos	Latas x 0.170 gramos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Kilos	Kilos	
CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	6	6	4	6	4	
Mes	N° Canastas								
1	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
2	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
3	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
4	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
5	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
6	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
7	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
8	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
9	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
10	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
11	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
12	15	195,00	195,00	195,00	78,00	78,00	52,00	78,00	52,00
Total requerimiento Anual (presentaciones)	156	2.340,00 Latas x 0.410 gramos	2.340,00 Latas x 0.170 gramos	2.340,00 Kilos	936,00 Kilos	936,00 Kilos	624,00 Litros	936,00 Kilos	624,00 Kilos

### 3.3. Rotulado

La rotulación para cada presentación debe estar rotulada con la siguiente manera por producto:

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE LITRO

### 3.4. Tiempo de Vida útil:

El período de vida útil del producto deberá de ser acorde con lo señalado en su registro sanitario del producto y mínimo 03 meses contados desde la recepción del producto.

### 4. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

El Proveedor debe presentar Copia original emitido por el Centro de Salud de la Provincia de Puerto Inca que los alimentos que certifican control de calidad y fechas de vencimiento del producto para su distribución a los pacientes.

### 6. LUGAR Y ENTREGA:

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ACEITE VEGETAL (litro)	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	LITROS
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de 10 días calendario; el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y/o de orden de compra	208	Litros	208
TOTAL				208



15  
4

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ACEITE VEGETAL(litro	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	LITROS
2DA ENTREGA	15 DE MAYO 2024	208	Litros	208
TOTAL				208



FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO ACEITE VEGETAL(litro	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	LITROS
3RA ENTREGA	15 DE JULIO 2024	208	Litros	208
TOTAL				208

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por un por una Entidad Autorizada como (DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADOS)

**7.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El postor mantendrá una Garantía Comercial del Bien, por el periodo no menor a (3) meses, contados a partir de la conformidad de bienes.

**8.- TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN**

Las reposiciones de los bienes se realizarán en un plazo máximo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

**9.- SISTEMA DE CONTRATACION**

Suma alzada

**10.- FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**11.- VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 03 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes.

**12.- MEDIDAS DE CONTROL:**

**Área responsable:** Programa de Complementación Alimentaria (PCA), Sub Gerencia de Desarrollo Humano y, Gerencia de Desarrollo Social.

**Áreas que coordinaran con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los Alimentos, deberá coordinar con la Sub Gerencia de Logística, el responsable de la Unidad del Almacén y el Programa de Complementación Alimentaria

**Áreas que brindará la conformidad:** El área responsable de emitir la conformidad es el Programa de Complementación Alimentaria.

**VISITA INOPINADA**

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de elaboración la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines ; con Certificado en Gestión de la Inocuidad



Alimentaria duración 6 meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria ( Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción ) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.



#### 13.- FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

##### Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión de los bienes.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Contrato y/o Orden de compra – Guía de internamiento.
- Comprobante de pago.



La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes adquiridos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

#### 14.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Si el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución y prestación del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

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

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

Las penalidades se computan desde el día de su surgimiento hasta el día en que se cumpla

#### 15.- LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

##### a) ALCANCE

Aplica a todo el personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.

**b) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa De Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

**c) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores.

Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeable color blanco, mascarillas y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de la recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuenta con el certificado de fumigación correspondiente)
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos al almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**d) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Puerto Inca, brindara asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo

La vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**16.- DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

Requisitos:

- ✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Acreditación:

- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 103 y 105 del reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> <li>✓ Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de refinado y envasado del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><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></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ [Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>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.</i></p> </div>

<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 110,000.00 (Ciento Diez 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.</p> <p>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/ 23,000.00 (Ventitres 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes Venta de leche evaporada en todas sus presentaciones</p>



	<p>Venta de Frijoles de toda variedad; de Arroz; de conservas de pescado en todas sus presentaciones; aceites vegetal en todas sus presentaciones; azúcar en todas sus presentaciones; leche evaporada en todas sus presentaciones.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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>12</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>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”.</i></p> </div>
--	--

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*“... 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 fehaciencia 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”.*



**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 del 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.*

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p><b>[100] puntos</b></p>

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*

## 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 **ADQUISICION DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA-2024 EN LA MODALIDAD DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PUERTO INCA(ARROZ PILADO CORRIENTE, LECHE EVAPORADA 400GR.APROX, ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170 GR, MAIZ AMILACEO CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA, FRIJOL CANARIO, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO, AZUCAR RUBIA Y HARINA DE PLATANO)**, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>13</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, 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.

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza 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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

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

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

*"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, 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 debe incluir la siguiente cláusula:*

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

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

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

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

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

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

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones

derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede 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>15</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 puede 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: [.....]

<sup>15</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).

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, 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>16</sup>.*

---

<sup>16</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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**

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>17</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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</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>17</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>18</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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**  
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>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</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:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

<sup>19</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</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>22</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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**

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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**  
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 numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**  
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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**  
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
<b>TOTAL</b>			

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*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, 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**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>26</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>28</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>29</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>30</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>31</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>32</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>33</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>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</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

## ANEXO Nº 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2024-MPPI/OEC**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

## ANEXO Nº 10

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2024-MPPI/OEC**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



**ANEXO N° 11**

**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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MPPI/OEC**

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.*