

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/C.S

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
RUC N° : 20178082222
Domicilio legal : CALLE. GONZALO PUERTA N°100 SANTA MARIA DE NIEVA-AMAZONAS - PERU
Teléfono: : 041-816804
Correo electrónico: : sgs@municondorcanqui.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.

ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I PAQUETE	ARROZ PILADO EXTRA	KILOGRAMO	37,665.00
	LENTEJA	KILOGRAMO	4,104.00
	FRIJOL CASTILLA	KILOGRAMO	4,104.00
	ACEITE VEGETAL	LITRO	3,756.00
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	170g	11,363.00
	ENTERO CABALLA EN SALSA DE TOMATE	425g	4,556.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado RESOLUCION DE ALCALDIA N° 192-2023-MPC/A el 29-03-2023

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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la caja de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui ubicado en la Calle Gonzalo Puerta N° 100 Santa Maria de Nieva –Amazonas.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N.º 27972 Ley Orgánica de Municipalidades y sus Modificatorias.
- Ley N° 31638 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 021-2019-JUS
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 250-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. - Directivas del OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Las normas y disposiciones de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP se aplican supletoriamente - Código Civil en forma Supletoria.
- Ley N° 25307, Ley que crea el programa a la labor alimentaria de las organizaciones sociales de base.
- Ley N° 27767, Ley del programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Resolución Jefatural N° 609-2003-PRONAA/J, que aprueba el reglamento para comedores que reciben apoyo del programa de complementación alimentaria y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 027-2007-PCM, que define y establece las políticas nacionales de obligatorio cumplimiento para las entidades del Gobierno Nacional.

- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables y normas técnicas peruanas.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

sección de las bases.

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
 - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos*

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Calle Gonzalo Puerta N°300 SANTA MARIA DE NIEVA – AMAZONAS.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

“ARROZ PILADO EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA, FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA”

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos alimenticios:

- a. Arroz pilado extra, la cantidad de **37665.00 Kg.**
- b. Lenteja calidad 1 - Extra, la cantidad de **4104.00Kg.**
- c. Frijol Castilla calidad 1-extra, la cantidad de **4104.00.Kg.**
- d. Aceite vegetal, la cantidad de **3756.00 Litros (3380.40 Kg).**
- e. Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, la cantidad de **1931.71kg. (11363.00 unidades x 170 gr.).**
- f. Entero de Caballa en salsa de tomate calidad extra, la cantidad de **1932.05 kg. (4546.00 unidades x 425 gr.).**

Es importante destacar que todos los productos deben cumplir con las especificaciones técnicas y características establecidas en los anexos 01, 02, 03, 04, 05 y 06 adjuntos para garantizar la calidad de los alimentos.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición tiene por finalidad contar con los insumos alimenticios para atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria - PCA: Comedor Popular, Personas en Riesgo y Alimentos por Trabajo.

III. ANTECEDENTES

La Unidad Orgánica del Programa de Complementación Alimentaria, es un área operativa que ejecuta el Programa de Complementación Alimentaria - PCA, teniendo como principal función la asistencia o apoyo alimentario a la población en situación de pobreza y extrema pobreza, niñas y niños en abandono, en riesgo moral y de salud, a través de Centros de Atención y Organizaciones Sociales de Base (OSB).

IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

A. Objetivo General

Contar con los productos alimenticios necesarios y suficientes para atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria y garantizar su alimentación adecuada y nutritiva.

B. Objetivo Específico

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



- a. Proveer a los usuarios del PCA con la totalidad de los componentes de la canasta de alimentos, contribuir con su alimentación y mejorar su estado nutricional.
- b. Adquirir los productos alimenticios indicados en las cantidades y especificaciones técnicas requeridas.
- c. Garantizar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a través de la verificación de certificaciones y cumplimiento de normas sanitarias.

V. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de los productos y así poder brindar una adecuada atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria, es fundamental que los proveedores cumplan con las Especificaciones Técnicas detalladas en los Anexos N° 01, 02, 03, 04, 05 y 06 del presente documento.

Por tanto, se verificará el cumplimiento de dichas especificaciones en cada entrega de productos, a cargo del profesional encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui. De esta forma, se asegura que los productos cumplen con los estándares de calidad necesarios para su consumo.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui

Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ANEXO 01

ARROZ PILADO EXTRA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	---------------------------	--

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. **Denominación técnica** : Arroz pilado extra.
- 1.2. **Tipo de alimento** : No perecible.
- 1.3. **Grupo de Alimento** : Cereales en Grano.
- 1.4. **Descripción General** : Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado).

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
COLOR	Blanco.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
OLOR	Exento de olores extraños.	
ASPECTO	Exento de ñelén, polvillo y materia extraña. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICA

Característica	Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)	Máximo 14	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
Clase de grano	Mediano: De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm. Largo: De 6.6. mm o más.	
Nombre Comercial	Extra (Tolerancia máx.)	
Grado	1	
Granos Rojos (%)	0.0	
Granos Tizos (%)	Tizos totales 2 Tizos parciales 5	
Granos Dañados (%)	0.0	
Mezcla varietal contrastante (%)	2.5	
Materia extraña (*) (%)	0.15	
Granos quebrados (%)	5	
Granos inmaduros (%)	0.0	
Metales pesados	Cadmio (mg/kg) Máximo 0.4 Arsénico (mg/kg) Máximo 0.2	CODEX STAN 193-1995. Revisión 2009. Enmienda 2019. “Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos”.

(*) Se considera solo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 02
--	---------------------------	--

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

FUENTE: R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1 Granos secos.

5. PRESENTACIÓN Y ENVASE

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

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

El arroz pilado extra debe ser comercializarse en envases de polipropileno de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, y que eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte; asimismo, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores o sabores desagradables.

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 50 kg. aprox
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Transparente
Peso mínimo del envase	81.50 grs.
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido del saco.	Cinta encadenada 10 cm. Anterior y posterior del tramo

6. VIDA ÚTIL

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, 12 meses a partir de la fecha de producción (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

7. ROTULADO

La entidad convocante deberá indicar en las bases :

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA.

De preferencia, en el rotulado de los envases de arroz se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Condorcanqui
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
 Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	---------------------------	--

- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor
- Código de lote.
- Código de Registro Sanitario.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Indicar las condiciones de almacenamiento.
- Distribución gratuita.
- PROHIBIDA SU VENTA.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

8. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

8.1. Documentación Obligatoria.

- a. Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

8.2. Certificación Obligatoria

- a. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- b. Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	---------------------------	--

9. CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega del producto se realizará de acuerdo al siguiente detalle:

IT	PRODUCTO	CANTIDAD KG	FECHA DE ENTREGA	MES DE PAGO
01	ARROZ PILADO EXTRA	9,642.00	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
		9,645.00	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
		9,333.00	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
		9,045.00	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
TOTAL (Kg)		37665.00		

10. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (**no copia simple**) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y físicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 05
--	---------------------------	--

- f. Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- g. Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable del almacén central de la
- h. Municipalidad Provincial de Condorcanqui, área usuaria y proveedor.
- i. Boletín de control de calidad (emitido por el área usuaria).

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, la Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunales.

12. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigente en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

13. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

15. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado de Abastos de Francisco Rodríguez Contreras en horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5:00 pm – días laborables)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ARROZ PILADO EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 06
--	---------------------------	--

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 03 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y/o los responsables del Programa de Complementación Alimentaria; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota : si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ANEXO 02

LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	----------------------------------	--

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : **LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA**
 Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. DEL BIEN

La **lenteja calidad 1 – extra** deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1. y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 – extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1. de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019):

CALIBRE (TAMAÑO)	DIÁMETRO (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Lenteja Calidad 1 - Extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022, por ejemplo: Lenteja Calidad 1-Extra de Calibre (tamaño) 2

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1. de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 02
--	----------------------------------	--

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N.º 591-2088-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1. Granos Secos.

2.2. PRESENTACIÓN Y ENVASE

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

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 10 kg. Aprox.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Blanco o Transparente
Peso mínimo del envase	81.50 grs.
Tejido cintas/pulgada	Trama 10 cintas/pulgada urdimbre 10
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior Del tramo

2.3. Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador; 12 meses a partir de la fecha de producción (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 – extra deberá cumplir con los indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

El rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Condorcanqui.
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- El grado de calidad

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	--------------------------------------	--

- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor.
- N° de RUC
- Fecha de producción o año de cosecha.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número de lote.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- PROHIBIDA SU VENTA.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

3.1. Documentación Obligatoria.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

3.2. Certificación Obligatoria

- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y físicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	----------------------------------	--

4. CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega del producto se realizará de acuerdo al siguiente detalle:

ÍTEM	PRODUCTO	CANTIDAD KG	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE PAGO
02	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	1083.00	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
		1083.00	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
		1005.00	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
		933.00	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
	TOTAL	4,104.00		

5. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega, firmada por el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, área usuaria, Proveedor.
- Boletín de control de calidad (emitido por el área usuaria).

6. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunes.

7. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.26 \text{ plazo vigente en días}}$$



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 05
--	--------------------------------------	--

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

8. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

9. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

10. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado De Abastos de Francisco Rodríguez Contreras, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5.00 pm – días laborables)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra cuatro (4) kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota : si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ANEXO 03

FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	--	--

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación Del Bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación Técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad De Medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha al rededor del hilio de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. DEL BIEN

El frijol castilla 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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	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	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 oquebrado	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 competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 02
--	--	--

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2088-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1. Granos Secos.

2.2. Presentación y envase

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (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 1:1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², 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 castilla 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.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 50 kg. Aprox.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Blanco o Transparente
Peso mínimo del envase	81.50 grs.
Tejido cintas/pulgada	Trama 10 cintas/pulgada urdimbre 10
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior Del tramo

2.3. Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador; 12 meses a partir de la fecha de producción (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla 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:

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	--	--

De preferencia, en el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Condorcanqui.
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- El grado de calidad 1 – extra.
- El contenido neto, en kilogramos (Peso Neto 50 kg).
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor.
- N° de RUC
- Fecha de producción o año de cosecha.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número de lote.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- PROHIBIDA SU VENTA.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

3.1. Documentación Obligatoria.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

3.2. Certificación Obligatoria

- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones **que amplía la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	--	--

4. CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega del producto se realizará de acuerdo al siguiente detalle:

ÍTEM	PRODUCTO	CANTIDAD KG	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE PAGO
03	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	1083.00	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
		1083.00	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
		1005.00	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
		933.00	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
	TOTAL	4,104.00		

5. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.
- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega, firmada por el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, área usuaria, Proveedor.
- Boletín de control de calidad (emitido por el área usuaria).

6. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunales.

7. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.27 \text{ plazo vigente en días}}$$

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
 Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 05
--	--	--

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

8. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

9. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

10. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado De Abastos de Francisco Rodríguez Contreras, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5.00 pm – días laborables)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra cuatro (4) kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota : si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ANEXO 04

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	--------------------------------------	--

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 ORGANOLÉPTICAS

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, traslucido y brillante.	Requisito del PCA
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios	
Aspecto	Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.	

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Característica	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105°C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite).	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1	Decreto Supremo N°033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	

4. PRESENTACIÓN Y ENVASE

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad aprox.
Envase primario	Botella	Polietileno Tereftalato (PET) con tapa	01 Litro
Envase secundario	Caja	Cartón Corrugado	Establecida por el fabricante.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 02
--	--------------------------------------	--

4.1 Requisitos del envase:

- No debe presentar fugas de producto.
- La tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma.
- El Envase deberá resistir mínimo dos impactos de caída a una altura mínima de 1 m (Resistencia de choque a la caída libre, ITINTEC 311.217 Setiembre 1980), requisito que deberá comprobarse previo al envasado por cada lote de envases producidos en el día, prueba que se realizará en una cantidad mínima de 5 bidones por día de producción.
- El envase no debe transmitir sabor, ni olor diferente al producto, ni alterar la calidad del mismo.
- El envase primario con capacidad de **1 Litro** tendrá un peso aproximado de **0.900 kg**.

5. VIDA ÚTIL.

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente; mínimo 12 meses a partir de la fecha de producción. (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

6. ROTULADO.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro sanitario.
- Información Nutricional

El rotulado deberá cumplir lo indicado en la Norma ITINTEC 209.038. En el embalaje (cajas) se incluirá la frase "Manténgase protegido de la luz" ITINTEC 209.001.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, el rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano con caracteres de fácil lectura, de manera clara, legible e indeleble que no debe desprenderse ni borrarse.

7. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

El Proveedor deberá entregar su producto junto con los certificados obligatorios según el siguiente detalle:

- Copia Simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	----------------------------------	--

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

8. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD EN BOTELLAS x Litro	CANTIDAD KG	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE PAGO
04	ACEITE VEGETAL	Botella x 1000 ml	982.00	883.80	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
			982.00	883.80	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
			924.00	831.60	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
			868.00	781.20	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
TOTAL			3.756.00	3.380.40		

9. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO:

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia Simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de recepción firmada por el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, área usuaria, proveedor. (emitido por el área usuaria).
- Boletín de control de calidad. (emitido por el área usuaria).

10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunales.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	--------------------------------------	--

11. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.28 \text{ plazo vigente en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

14. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado De Abastos de Francisco Rodríguez Contreras, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5.00 pm – días laborables)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra dos (2) BOTELLAS del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado. Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota: si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



ANEXO 05

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	---	--

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (GIRASOL) CALIDAD EXTRA.
Denominación técnica:	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (GIRASOL) CALIDAD EXTRA.
Unidad de medida	: LATA
Descripción General	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	
Textura	Característico del producto y la especie que la compone	
Contenido	Exento de Visceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado).	Requisitos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
Líquido de Gobierno	Que cubra de manera homogéneo al producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023
		Nº : PÁG: 02

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características	Especificación				Referencia
Histamina (ppm) *	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA A	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		
			m	M	
			n = 9	c = 2	100
	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm				
Estaño (Inorgánico) (ppm)	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA A	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		
			m	M	
			n = 1	c = 0	200
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0.05				
	0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)				
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.05				
	0.10 máximo (solo para atún, bonito)				
Contenido de Líquido de Gobierno	Min. 60 % de Aceite Vegetal Girasol				Requisitos del PCA.

(*) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N°02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N°057-2016-SANIPES-DE.

(**) Aplicable a especies, según tabla N°06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N°057-2016-SANIPES-DE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	---	--

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos de mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de Ensayo.				
Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerara “no Estéril Comercialmente”.				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el <i>Codex Alimentarius</i> , Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente R.M 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de la Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio XIX.1). Alimento de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animales, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)

5. PRESENTACIÓN Y ENVASES

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil	0.170 kg
Envase secundario	caja	Cartón corrugado	Establecida por el fabricante.

- Peso escurrido: Mínimo, 65% del peso neto.
- Presión de vacío (*)
- Envases redondos: Mínimo 3 pulg. de Hg (76.2 mm Hg).

*El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m.) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

6. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

Vida útil estimada dos (02) años como mínimo, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	---	--

7. ROTULADO

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Condorcanqui.
- Logo de la Municipalidad
- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información nutricional.
- Código de registro sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Instrucciones para el uso.
- PROHIBIDO SU VENTA

El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, al mismo que no debe desprenderse, ni borrarse. La información del rotulado, no debe inducir a engaño del consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace, ni oculte la información del rotulado original.

8. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

El Proveedor deberá entregar su producto junto con los certificados obligatorios según el siguiente detalle:

8.1. Documentación Obligatoria

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

8.2. Certificación Obligatoria

- Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 05
--	---	--

incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

9. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

ÍTE M	PRODUCTO	PRESENTA CIÓN	CANTIDAD EN UNIDADES x 170 gr	CANTID AD KG	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE PAGO
05	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (GIRASOL) CALIDAD EXTRA	LATAS x 170 gr.	2,840.00	482.80	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
			2,842.00	483.14	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
			2,842.00	483.14	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
			2839.00	482.63	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
TOTAL			11363.00	1931.71		

10. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.
- Copia del contrato u orden de compra.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de Recepción, firmada por el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui área usuaria, proveedor (emitido por el área usuaria).
- Boletín de control de calidad (emitido por el área usuaria).



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 06
--	---	--

11. CONFORMIDAD DE PAGO.

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunales.

12. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.29 \text{ plazo vigente en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

13. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

15. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado De Abastos de Francisco Rodríguez Contreras, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5.00 pm – días laborables)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA x 170 Gr	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 07
--	---	--

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra seis (6) latas del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas organolépticas y físicas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación

Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota : si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



ANEXO 06

**ENTERO DE CABALLA
EN SALSA DE TOMATE
CALIDAD EXTRA
x 425g**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 01
--	--	--

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	: ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA
Denominación técnica:	: CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción General	: La conserva de caballa es el producto preparado a partir de nuestra especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso térmico, con salsa de tomate como medio de relleno, que han sido sometidos a esterilización comercial..

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

DEL BIEN

El entero de caballa es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se deben colocar en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del mismo, según el numeral 3.5 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

Las unidades preferentemente deben acondicionarse de tal manera, que evidencien ordenamiento. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; se permitirá adición de un trozo de filete de la misma calidad para completar el peso neto requerido, el cual no debe superar el 18% del peso escurrido del envase, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015

El entero de caballa en salsa de tomate calidad extra debe presentar las siguientes características:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 02
--	--	--

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en salsa de tomate) y a la presentación del contenido (en sólido).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserv a de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 03
--	--	--

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva decaballa. 2ª Edición
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad “extra”, si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010)CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que nosea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menoresque no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.
CONTENIDO DEL LIQUIDO DE GOBIERNO	Salsa color roja intenso brillante, sin separación de fases de agua y salsa, con sabor ligeramente ácidos agradable al paladar	NTP 204.007.2021.PESCADO,MARI SCOS Y PRODUCTOS DERIBADOS.conserva de productos de la pesca en envase de hojalata. Metodos de ensayos físicos y sensoriales

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S - PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
 “Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 04
--	--	--

3. CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Característica	Especificación	Referencia														
Sólidos solubles en elmedio de envasado.	Mínimo 9°Brix.	Requisito delPNAEQW														
Histamina (ppm)*	<table><tr><th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>n = 9</td><td>c = 2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td colspan="4">a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superiora 200 ppm.</td></tr></table>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 9	c = 2	100	200	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superiora 200 ppm.				Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para losProductos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDEN° 057-2016-SANIPES-DE.
NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)												
		m	M													
n = 9	c = 2	100	200													
a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superiora 200 ppm.																
Estaño (inorgánico) (ppm)	<table><tr><th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DEMUESTRA</th><th rowspan="2">TOLERANCIA</th><th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>n = 1</td><td>c = 0</td><td colspan="2">200</td></tr></table>	NÚMERO DE UNIDADES DEMUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M	n = 1	c = 0	200						
NÚMERO DE UNIDADES DEMUESTRA	TOLERANCIA			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)												
		m	M													
n = 1	c = 0	200														
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30															
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0,10															
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50															
Peso escurrido (Lineacrudos) ***	Mínimo 65 % del contenido neto	Requisito PCA														
Peso escurrido (Lineacocidos) ***	Mínimo 70 % del contenido neto	Requisito PCA														

(*) Aplicable a “Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre” según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(**) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(***) Peso promedio del total de muestras analizadas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 05
--	--	--

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos de mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de Ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerara “no Estéril Comercialmente”.

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente R.M 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de la Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio XIX.1). Alimento de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animales, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)

5. PRESENTACIÓN Y ENVASES

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

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.425 kg
Envase secundario	caja	Cartón corrugado	Establecida por el fabricante.

(*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega.

- Peso escurrido: Mínimo, 70% del peso neto.
- Presión de vacío (*)
- Envases redondos: Mínimo 3 pulg. de Hg (76.2 mm Hg).

*El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m.) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

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

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 06
--	--	--

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

6. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

Vida útil estimada dos (02) años como mínimo, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

7. ROTULADO

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Condorcanqui.
- Logo de la Municipalidad
- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información nutricional.
- Código de registro sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Instrucciones para el uso.
- PROHIBIDA SU VENTA.

El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, al mismo que no debe desprenderse, ni borrarse. La información del rotulado, no debe inducir a engaño del consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace, ni oculte la información del rotulado original.

8. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

El Proveedor deberá entregar su producto junto con los certificados obligatorios según el siguiente detalle:

8.3. Documentación Obligatoria

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 01-2023-MPC/C.S- PRIMERA CONVOCATORIA
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI”.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 07
--	--	--

- Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- Copia simple de la Certificado de Salubridad y acta de inspección del almacén del postor vigente.

8.4. Certificación Obligatoria

- Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

9. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

ÍTE M	PRODUCTO	PRESENT ACIÓN	CANTIDAD EN UNIDADES x 170 gr	CANTIDAD KG	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE PAGO
06	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA	LATAS x 425 gr.	1,138.00	483.65	A los 7 días calendario de firmar el contrato 2023	
			1,138.00	483.65	Del 05 al 09 de junio del 2023	Junio
			1,138.00	483.65	Del 04 al 08 de septiembre del 2023	Septiembre
			1,132.00	481.10	Del 04 al 08 de diciembre del 2023	Diciembre
TOTAL			4,546.00	1,932.05		

10. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui
Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 07
--	--	--

- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- Copia simple de la Certificado de Salubridad y acta de inspección del almacén del postor vigente .
- Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.
- Copia del contrato u orden de compra.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de Recepción, firmada por el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui área usuaria, proveedor (emitido por el área usuaria).
- Boletín de control de calidad (emitido por el área usuaria).

16. CONFORMIDAD DE PAGO.

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Comunales.

17. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.30 \text{ plazo vigente en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

18. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica

19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA x 425g	FECHA: 01 /03 / 2023 Nº : PÁG: 08
--	--	--

20. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN

TRANSPORTE

Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Condorcanqui, cito en el Mercado De Abastos de Francisco Rodríguez Contreras, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1:00 pm y de 3:00 pm a 5.00 pm – días laborables)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

MUESTRAS

En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra seis (6) latas del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y/o el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.

Nota : si en la recepción verificamos lotes diferentes, se tomará una muestra representativa de cada lote recibido y se realizarán las pruebas sensoriales correspondientes para verificar su calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS COMUNALES
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



REQUISITOS DE HABILITACION

ARROZ PILADO EXTRA Y ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Copia simple de la consulta web de registro sanitario del producto y sus anotaciones según correspondan, expedido por DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directorial que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA, para la línea del proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fase de fabricación.
- Copia simple del certificado de salubridad y acta de inspección vigente del almacén del postor otorgado por una entidad del ministerio de salud.
- Copia simple de certificado capacitación del su personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y Manejo de residuos sólidos, mínimo 20 horas pedagógicas, ambos otorgado por entidades públicas.

LENTEJA DE CALIDAD 1 Y FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1

- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA, vigente durante el periodo de atención.

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (GIRASOL) 170g y ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE 425g

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autorización sanitaria competente otorgado por SANIPES.
- Copia simple del protocolo técnico para habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autorización sanitaria competente otorgado por SANIPES.
- Copia simple de la certificación del sistema de seguridad alimentaria (ISO 22000 o FSSC2200 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.
- Copia simple del certificado de salubridad y acta de inspección vigente del almacén del postor otorgado por una entidad del ministerio de salud.
- Copia simple de certificado capacitación del su personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y Manejo de residuos sólidos, mínimo 20 horas pedagógicas, ambos otorgado por entidades públicas.
- Copia del plan de contingencias durante el traslado de los productos del Programa de Complementación Alimentaria al almacén de la entidad.

Municipalidad Provincial de Condorcanqui

Calle Gonzalo Puerta N°100 - Santa María de Nieva – Condorcanqui – Amazonas

CONFORMIDAD DE BIENES

- La conformidad lo dará el área usuaria del Programa de Complementación Alimentaria en el plazo de 07 días a partir de la recepción.

FORMA DE PAGO

- De acuerdo con el artículo 171 del reglamento para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente información:
 - Conformidad por el área usuaria del PCA
 - Factura y guía de remisión.
 - Copia de los certificados solicitados.

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 para la “**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA- DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CONDORCANQUI**”, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación para la “**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA- PERIODO 2023-2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARTIN DE PORRES**”, 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 “**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA- PERIODO 2023-2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARTIN DE PORRES**”.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

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:

Penalidad Diaria = 0.10 x monto vigente

F x plazo vigente en días

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

⁸ 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).

“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 Digitales⁹.

⁹ 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

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS

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 ¹⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

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

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS
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 ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS

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

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS
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 cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ 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.²⁰

[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.

¹⁹ 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."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2023-MPC/CS
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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