

# 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:

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

## CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2,5 cm Inferior: 2,5 cm 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
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 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 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 sombread.
- 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 y diciembre de 2021 y octubre de 2022







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



SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-MPH/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

“ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PANTBC PARA EL  
PERIODO 2024”





## 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 INDECOP, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participen en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOP 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 INDECOP 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.







# DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

## SECCIÓN GENERAL

(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.mp.gob.pe](http://www.mp.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:

- Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- 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.





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

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

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

#### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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.

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.

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.

a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. El representante legal común.

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

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

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas. 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 No 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado.

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.

#### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS







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 periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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







1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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	
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li></ul>	

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.







CAPITULO III  
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realizan 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.

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 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-emitir-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 calendarios 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 calendarios, 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 registrarán 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 HUARAL  
RUC N° : 20188948741  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N - HUARAL  
Teléfono : 01-246-3605  
Correo electrónico : LOGISTICA@MUNIHUARAL.GOB.PE

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PANTBC PARA EL PERIODO 2024”

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Arroz Pilado Extra	28,800	Kg
2	Aceite Vegetal Comestible	7,680	Lts
3	Frijol Canario Calidad 1 Extra	3,840	Kg
4	Lenteja Calidad 1 Extra	3,840	Kg
5	Arveja Partida Calidad 1 Extra	1,920	Kg
6	Maíz Cusco de Categoría Primera	3,825	Kg
7	Maíz Canchero Paro Categoría Primera	5,775	Kg
8	Conserva Filete de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra	28,800	Unidad
9	Quinua Grado 1	3,840	Kg
10	Papa Seca	7,680	Kg
11	Azúcar Rubia Domestica	9,600	Kg

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el 18 de enero del 2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES) en CAJA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL HUARAL**, será entregado en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO, CONTROL PATRIMONIAL Y MAESTRANZA.

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° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, Aprueba TUO de la Ley N° 28411 Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Texto Único Ordenado de la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082 – 2019 – EF
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF la cual modifica al Reglamento de La Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo 344-2018-EF
- Decreto Legislativo N° 1275, que aprueba el Marco de la Responsabilidad y Transparencia Fiscal de los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública. - Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II  
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN







## 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

## 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4)

- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.
- En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

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





2.2.2.

Documentación de presentación facultativa

**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.

**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, deben 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".

REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

**Advertencia**

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

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.gob.pe/modulos/gob.pe/interoperabilidad>





h) plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup> (Anexo N° 6) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

Importante

• En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente 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-línea-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 supera el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 de Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados 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, cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

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

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

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







## 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 MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL, PLAZA DE ARMAS S/N, DISTRITO DE HUARAL - PROVINCIA DE HUARAL - DEPARTAMENTO DE LIMA.





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.

Gerencia Municipal de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
ARROZ PILADO EXTRA

**I. DENOMINACION DE CONTRATACION**  
Adquisición de ARROZ PILADO EXTRA para el Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

**II. FINALIDAD**  
La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

**III. ANTECEDENTES**  
Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 11.3 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	28,800 KG	KG	BOLSAS POR 15 KG

**4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS**  
Arroz Pilado Extra - Clase Largo

Se adjunta ficha técnica

**V. ENVASE Y ROTULADO:**  
Estructura de Envase de 15 Kg: Envase primario sacos de polipropileno amarrado, debidamente cosido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del 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 tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento







Gobierno Municipal de Huaral  
 Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
 Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo  
 MPH  
 SGPS  
 FOLIO 17

-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
 Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

## VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o intermamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que los mismos se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

### 6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera







MPH	FOLIO
SOPS	13

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 (10) días calendarios. 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 cinco (5) días calendarios. 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. **En este supuesto caso correspondiente aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar.** Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplen 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación.  
El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago

- Informe de Recepción del **Area del Almacén Municipal**
- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA







MPH	FOLIO
SDPS	14

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gremio Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Comedores:  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística,  
Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control  
Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

## 6.6. TRANSPORTE

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

## 6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

## 6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento  
(10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad  
será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de  
acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o  
ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica  
o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

## VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir  
de la conformidad otorgada por la entidad.

## VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 12 meses, el cual debe ser congruente con el Registro Sanitario,  
contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.







Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y fuertes olores.

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

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

- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1.2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se responderá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

XI. FICHA TECNICA:





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1.	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
	Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
	Unidad de medida	: KILOGRAMO
	Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1.	Del bien	El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2021.
------	----------	--

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
El arroz pilado debe:	Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de riñén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
	Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano</th></tr><tr><td>entero</td><td>entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,5 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano	entero	entero	Largo	De 6,5 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm
Clase	Longitud del grano										
entero	entero										
Largo	De 6,5 mm o más										
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm										
Corto	Menos de 6,2 mm										
Contenido de humedad		Máximo 14%									
Grado (tolerancias)											
Granos rojos		0,0%									
Granos hizados totales		Máximo 2%									
Granos hizados parciales		Máximo 5%									
Granos dañados		0,0%									
Mezcla varietal contrastante		Máximo 2,5%									







CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Granos quebrados	Máximo 5%	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>
	Granos inmaduros	0,00%	
		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.  
<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición





- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen;

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

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.







MPH	SGPS
FOLIO	20

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:  
Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD:  
La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:  
Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	7,680 LTS	LITRO	BOTELLAS POR 1 L

4.1 CARACTERISTICAS TECNICA

Adjunto ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en envase de botella plástica PET 1 litro  
Estructura de Envase: Envase de botella plástica con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
No deberá transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Embalaje: Cajas de cartón corrugado de primer uso, cada caja contendrá 12 unidades de botellas de 1 litro.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento





MPH	FOLIO
SGPS	21

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestría), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o de la coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique qué, los mismos se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera







MPH	FOUO
SOPS	22

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS  
No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso correspondiente aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:  
El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:

- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable





MPH	SGPS
FOLIO	03

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

• Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$

• Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.







Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

VIII. VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses, el cual debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor de 12 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas olores fuertes.

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

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

- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.

- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se responderá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendario de notificada la observación).

- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante

- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

XI. FICHA TECNICA:





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 15

Página 1 de 2





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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición:

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





MPH	FOLIO
SGPS	28

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:

Adquisición de FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD:

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Sub Gerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	3,840 KG	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Adjunto ficha técnica.

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia Social y Económica  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SGPS
FOLIO	89

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o ingeniero industrial, u otros afines), según Lotes descriptos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que, los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera





Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. **En este supuesto caso correspondiente aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar.** Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestados 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación.  
El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:  
- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal  
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales  
- Comprobante de pago  
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal  
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.



MPH	SGPS
FOLIO	31

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

VIII. VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 12 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas, y libre de fuertes olores.

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

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

➤ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

➤ Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físicos químicos, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

➤ Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.

➤ Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

➤ Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se responderá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

➤ Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante

➤ Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

XI. FICHA TECNICA:







# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante. Máximo 1,00%	
	Humedad Máximo 15%	
	Sanidad	
Aspecto	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados.	Reglamento de Inocuidad Agrícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Ausencia de granos con hongos.	
INOCUIDAD	Grano enfermo	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.
	Grano picado	
	Grano partido o quebrado	
	Grano arrugado	
	Materias extrañas	
	Máximo 0,050%	

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (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.

Versión 08

Página 1 de 2





Precisión 4: No aplica.

2.4. Inserto  
No aplica.

2.1 de la presente ficha técnica.

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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.





MPH	FOLIO
SCPS	36

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS LENTEJA BEBE CALIDAD 1 EXTRA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:

Adquisición de LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD:

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	3,840 KG	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1. CARACTERISTICAS TECNICAS

Lenveja calidad 1 extra  
Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.





MPH  
SGPS  
FOLIO  
33

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que; los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPs a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **doce (12) entregables**, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendario, el mismo que se computa a partir del día







Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SGPS
FOLIO	58

siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ellos los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponda. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 (10) días calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso **corresponderá aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorgó para subsanar**. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la ENTIDAD, no efectúa la recepción, o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe de Recepción del **Area del Almacén Municipal**
- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Area Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestría, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista





MPH  
SGPS  
FOLIO  
29

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de  
Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística,  
Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control  
Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento  
(10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad  
será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de  
acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.10 x Monto vigente F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o  
ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica  
o entregas parciales, a la presentación individual que fuere materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad  
otorgada por la entidad

VIII. VIDA UTIL:







Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 12 meses),  
contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

#### IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y libras de fuentes olores.

#### X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

➤ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

➤ Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

➤ Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.

➤ Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

➤ Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendario de notificada la observación).

➤ Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante

➤ Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

#### XI. FICHA TECNICA





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

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 <i>Lens culinaris Medikus</i> . Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
- La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y 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 debe presentar las siguientes características:

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

CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:	
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:	
	Calibre (tamaño)	Díámetro (mm)
	1	Mayor o igual que 7,5
Grado de calidad (Tolerancias)	0,00%	
	Grano infectado	
	0,00%	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
Grano descascarado	Máximo 1,00%	
Grano arrugado	Máximo 4,50%	
Grano quemado	Máximo 0,20%	
Materias extrañas	Máximo 0,10%	
Variedad contrastante	Máximo 1,00%	

NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)  
LEGUMINOSAS, Lenteja.  
Requisitos, 2ª Edición







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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo 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 nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.  
NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. 2ª Edición  
Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición





Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SOPS
FOLIO	44

ESPECIFICACIONES TECNICAS ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA  
DENOMINACION DE CONTRATACION:

I. Adquisición de ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.  
La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	1,920 KG	KG	BOLSAS POR 1 KG

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 1 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia Social y Económica  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SCPS
FOLIO	45

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o de la Logística Control Patrimonial y Maestranza, en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o intermamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descriptos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique qué; los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día





MPH	FOUO
SCI	46

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

### 6.3. ADELANTOS

No corresponde

### 6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario 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 calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de cinco (5) días calendario. 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 diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso correspondiente aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen 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.

### 6.5. FORMA DE PAGO

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

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

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;
- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable







MPH	FOLIO
SCPS	12

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Promoción Sociales



del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.10 x Monto vigente F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.





Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

VIII. VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser de 12 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y libres de fuertes olores.

X.

REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico-químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCF los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico-químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).
- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).
- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

FICHA TECNICA:

XI.







FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La arveja partida son los colliedones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien  
La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CALIDAD			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben:	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.		
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.		
	- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).		
	Contenido de humedad		
	Grano infectado		0,00%
	Grano picado		Máximo 0,30%
	Grano partido o quebrado		Máximo 1,00%
	Grano con cáscara (lesta)		Máximo 1,00%
	Grano quemado		Máximo 0,20%
Materias extrañas	Máximo 0,10%		
INOCUIDAD		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .			

Precisión 1: Ninguna.

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





2.2. Envasado y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indiquen los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





MPH  
SQPS  
FOLIO  
52

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS MAIZ MOTE CATEGORIA PRIMERA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:

Adquisición de MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD:

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
MAIZ CUSCO DE PRIMERA CATEGORIA	3,825	KG	BOLSA X 5 KG.

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 5 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.





MPH	FOUO
SGPS	3

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o intermamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que los mismos se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día







MPH	SGPS
FOLIO	54

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 (10) días calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumplese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso correspondiente aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la ENTIDAD, no 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.

6.5. FORMA DE PAGO

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

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

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:

- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable





Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Obras Públicas y Mantenimiento  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



6.6. TRANSPORTE

del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestría, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado) Programa de en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin, tomando en consideración el estado de los pacientes. El producto final se enpondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.10 X Monto vigente F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad







Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses. (fecha de vencimiento no menor de 12 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y libros de fuertes olores.

X.

REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).
- Copia del Certificado Oficial de Inspección Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendario de notificada la observación).
- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

XI. FICHA TÉCNICA:





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

MAIZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	Denominación del bien
MAIZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	Denominación técnica
PRIMERA	Unidad de medida
KILOGRAMO	Descripción general
El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harnoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harnosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.	

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad	Características físicas	- Textura: harnosa	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	por variedad/raza	- Forma del grano: redondeado	
		- Color de granos: blanco, variegado, rojo	
	Granos dañados (m/m)	Máximo 14%	
	Granos infestados (m/m)	Máximo 2%	
	Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)		0%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz Cusco de categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051.2009 (revisada el 2019).

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.





**2.3. Rotulado**  
El rotulado del maíz Cusco de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.061:2009 (revisada el 2019):

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

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





MPH	FOLIO
SGPS	60

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS MAIZ CANCHA CATEGORIA PRIMERA

- I. DENOMINACION DE CONTRATACION  
Adquisición de MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.
- II. FINALIDAD  
La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).
- III. ANTECEDENTES  
Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA	5,775	KG	BOLSA X 5KG.

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 5 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

61	SGPS
61	SGPS

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descriptos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique qué, los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidas por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPs a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **doce (12) entregables**, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día





MPH  
SQPS  
FOLIO  
62

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ellos los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario 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 calendario. 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 cinco (5) días calendario. 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 diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso correspondiente aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorga para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación.

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;
- Informe de Recepción del Area del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Area Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable







MPH	FOLIO
SOPS	63

Año de la unidad, la paz y el desarrollo.



Gerencia Municipal de Control de Gastos  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestría, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado) Programa de en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin, tomando en consideración el estado de los pacientes. El producto final se enpondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:  
• Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$   
• Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad





Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

**VIII. VIDA ÚTIL:**

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 12 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

**IX. ALMACENAMIENTO:**

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas olores fuertes.

**X. REQUISITOS DE HABILITACION:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).
- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).
- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

**XI. FICHA TECNICA:**







FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	MAIZ AMILÁCEO VARIEDAD PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variegado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100% harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz canchero paro de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas	- Textura: harinosa - Forma del grano: alargado - Color de granos: rojo variegado, café.	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) Y CEREALES LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;

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





- categoría de calidad.
- Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:
  - nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
  - número de lote;
  - fecha de envasado y fecha de vencimiento;
  - contenido neto;
  - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	68
FOLIO	

ESPECIFICACIONES TECNICAS CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

CALIDAD EXTRA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Adquisición de CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	28,800	UNIDAD	LATAS POR 170 G

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Apariencia del producto: porciones de pescado en los que se mantienen la estructura original muscular firme.  
Apariencia de líquido de cobertura: característico al aceite.  
Olor: característico, libre de olores extraños.  
Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.  
Textura: estructura muscular firme.  
Se adjunta ficha técnica.

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en Latas de peso neto de 170 g. Las características de las latas serán las siguientes:  
- Caballa, aceite vegetal, agua y sal en envase de hojalata 1/2 lb tuna (307 x 109) Sellado hermético; a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria. Abre fácil.  
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.  
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.





MPH	2024
FOUR	109

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento de barniz interno.
  - El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
  - Rotulado: Se indicará la siguiente información:
    - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
    - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
    - Nombre del Producto
    - Fecha de producción
    - Indicar el año y mes de vencimiento
    - Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"
- Asimismo, se consignará la conformación que se indica en el rotulado de la ficha técnica.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique qué; los mismos se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).







MPH	SCPS
FOLIO	30

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPs a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **doce (12) entregables**, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 (10) días calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto caso correspondará aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorgo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la ENTIDAD, no efectúa la recepción, o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

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





MPH	FOLIO
5095	81

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

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

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago

- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales
- emitiendo la conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organizativa, efectuada por el Área
- Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.

Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

### 6.6. TRANSPORTE

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

### 6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

### 6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.10 x Monto vigente F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	FOLIO
SGPS	02

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

**VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

**VIII. VIDA UTIL:**

La vida útil del producto debe ser mayor de 12 meses, el cual debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor de 12 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

**IX. ALMACENAMIENTO:**

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas, y libres de fuertes olores.

**X. REQUISITOS DE HABILITACION:**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuicolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan





Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).
- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se responderá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).
- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

FICHA TECNICA:

X.







FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien  
El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).  
El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).  
El 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 filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

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

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 aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa, 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoctimiento.	





CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
Peso neto y peso escurecido medio	El peso neto medio y el peso escurecido 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 HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 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 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none"><li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li><li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li><li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li></ul>	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición





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

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 1.4 de la NTP 204.018:2015.

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

2.3 Rotulado

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

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

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

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





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

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

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

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

2.4 Inserto  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





Gobierno Municipal Provincial de Huaral  
Sub Gerencia Social y Económica  
Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	FOLIO
005	29

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUINUA GRADO 1

I. DENOMINACION DE CONTRATACION  
Adquisición de QUINUA GRADO 1 para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD  
La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES  
Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
QUINUA GRADO 1	3.840	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quinoa perlada  
Quinoa grado mediano – Grado 1  
Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.





Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

VI.

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **doce (12) entregables**, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día



MPH	FOUO
SEPS	FOUO

Año de la unidad, la paz y el desarrollo





MPH	FOLIO
SDPS	81

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario correspondiente. La conformidad, 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 calendario. 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 cinco (5) días calendario, 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 diez (10) días calendario. 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 caso correspondiente aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorgo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la ENTIDAD, no 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.

6.5. FORMA DE PAGO

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

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

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;
- Informe de Recepción del Área del Almacén Municipal
- Informe del funcionario responsable de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestría, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista





MPH  
SOS  
82

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de  
Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística,  
Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control  
Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.

### 6.6. TRANSPORTE

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

### 6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

### 6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento  
(10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad  
será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de  
acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o  
ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica  
o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

### RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir  
de la conformidad otorgada por la entidad

VII.





Municipalidad Provincial de Huaral  
 Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
 Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

#### VIII.

##### VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser de 12 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

#### IX.

##### ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas, y libres de fuertes olores.

#### X.

##### REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico-químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico-químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).
- Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).
- Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante
- Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

#### XI.

##### FICHA TECNICA:





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

- 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
  - Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
  - Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
  - Unidad de medida : KILOGRAMO
  - Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).
- 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
  - 2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CARACTERÍSTICA	Requisitos mínimos de calidad	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	
CARACTERÍSTICA	Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca)	
	- Humedad - Proteínas - Cenizas - Grasa - Fibra cruda - Saponina	
CARACTERÍSTICA	Tamaño del grano	
	Grado (Tolerancias de calidad)	
CARACTERÍSTICA	Sensoriales	
	- Granos enteros - Granos quebrados - Granos dañados (manchados) - Granos germinados - Granos recubiertos - Granos inmaduros	







REFERENCIA	ESPECIFICACION	CARACTERISTICA
		- Granos contrastantes
		- Impurezas totales
		Físicos
		- Piedrecillas en 100 g
		- Insectos (enteros)
		- partes o larvas)
		El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente	
	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, Autoridad Nacional competente.	
	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimento elaborado industrialmente (fabricado).	

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062.2021.

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

1. A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados.
2. A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde a la DIGESA.
3. A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
2. Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
3. Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





**2.3. Rotulado**  
Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.







Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SGPS
FOLIO	88

ESPECIFICACIONES TECNICAS PAPA SECA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:

Adquisición de PAPA SECA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD:

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2024, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
PAPA SECA	7,680	KG	BOLSAS POR 4 KG

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 4 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.





MPH	FOLIO
SGPS	89

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que prevía selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que; los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPs a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **doce (12) entregables**, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día







MPH	FOLIO
SGPS	50

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Urbano  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario 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 calendario. 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 cinco (5) días calendario. dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. **En este supuesto caso correspondiente aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorgó para subsanar.** Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:  
El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:  
- Informe de Recepción del **Area del Almacén Municipal**  
- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.  
- Comprobante de pago.  
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal  
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Area Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable





MPH	SGPS
FOLIO 96	

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

### 6.6. TRANSPORTE

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

### 6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

### 6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times F \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

• Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$

• Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

### VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

### VIII. VIDA ÚTIL:







Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

La vida útil del producto debe ser de 12 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y fuertes olores.

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

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

➤ Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico-químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico-químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

➤ Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.

➤ Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

➤ Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se reportará el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

➤ Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante

➤ Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

XI. FICHA TECNICA:





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien  
PAPA SECA

Denominación técnica  
PAPA SECA

Unidad de medida  
KILOGRAMO

Descripción general  
Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provenirán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La papa seca debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color Olor y sabor Impurezas	Uniforme, dependiendo de la variedad.		NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. 1ª Edición Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
	Estar libre de olores y sabores desagradables.		
	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.		
	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, legumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).		
	Materias extrañas	No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
	Humedad	Menor a 14%	
	Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y regulación complementaria.



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

Versión 03

Página 1 de 2





## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





MPH	FOLIO
SGPS	76

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AZUCAR RUBIA DOMESTICA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Aquisición de AZUCAR RUBIA DOMESTICA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC) correspondiente al año 2024.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, en el año 2023, abastecerá a los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES

Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones R.O.F., en su Artículo N° 113 La Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	9.600	KG	BOLSAS POR 5 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en bolsas de 5 kg sellado.  
Estructura del envase: Bolsas polipropileno 100% virgen, material tipo reciclable, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.  
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.  
Rotulado: Se indicará la siguiente información:  
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral  
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)  
-Nombre del Producto  
-Fecha de producción  
-Indicar el año y mes de vencimiento  
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"  
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.







Gerencia Municipal de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	FOLIO
SGPS	42

CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

VI.

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

Para efectuar la entrega y/o intermamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en copia legible, correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que previa selección de los productos indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que, los mismos se encontrarán aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de otorgar la Conformidad.

Se recomienda realizar las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).

El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma de distribución (para la primera entrega se contempla un plazo de 3 días calendarios, el mismo que se computa a partir del día





MPH	SOPS
FOLIO	98

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponda. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios 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 (10) días calendarios. 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 cinco (5) días calendarios, 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 diez (10) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. **En este supuesto caso correspondrá aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo que se le otorgo para subsanar.** Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen 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.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación.  
El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago

- Informe de Recepción del **Area del Almacén Municipal**
- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**.







Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SGPS	FOLIO	99
-----	------	-------	----

#### 6.6. TRANSPORTE

Usuaría, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, responsable del Almacén Municipal de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, integrantes del Comité de Gestión, (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.  
Dicha documentación deberá ser remitida a la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.  
Dicha documentación deberá ser presentada en la Sub Gerencia de Logística, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

#### 6.8. PENALIDADES

##### 6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

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

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días:  $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

#### VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.





Municipalidad Provincial de Huaral  
Gerencia de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad

**VIII. VIDA UTIL:**

La vida útil del producto debe ser de 12 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

**IX. ALMACENAMIENTO:**

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y fuertes, olores.

**X.**

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

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

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

➤ Copia del certificado de calidad-conformidad (contemplando los aspectos físico químico, microbiológico, organoléptico), vigente a la fecha de presentación de ofertas. Los certificados deben exponer como norma de muestreo la NTP 202.002/AD 1:2010 NTP Leche y productos lácteos. De conformidad a los pronunciamientos del OSCE los postores podrán optar por presentar en vez de los certificados de calidad una declaración jurada para acreditar los aspectos físico químico, microbiológico y organoléptico (esta misma declaración jurada es válida para acreditar el aspecto valores nutricionales para su respectivo puntaje).

➤ Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica y Almacenes, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.

➤ Copia simple del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.

➤ Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se responderá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

➤ Declaración jurada de ser distribuidor o fabricante

➤ Carta de autorización de uso de documentos de presentar documentos emitida por los titulares y/o representantes legales del fabricante.

**FICHA TECNICA**

**XI.**







FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CALIDAD			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA	
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007.2015 AZÚCAR. Edición Azúcar rubia. Requisitos. 4ª	Factor de seguridad
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.		
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z		
Humedad	Máximo 0,40% m/m		
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m		
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI		
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m		
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg		
El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:			
$F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$			
Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente.		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.	
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente.	

Segun artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos. aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones específicas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR, Rotulado, 2ª Edición:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.







CRONOGRAMA DE RECEPCION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DEL PANTBC CORRESPONDIENTE AL AÑO FISCAL 2024

ENTREGABLE	PRODUCTO	CANTIDAD
PRIMERA ENTREGA 3 DIAS UTILES, CONTADOS DESDE EL DIA SIGUIENTE DE EMITIDA LA ORDEN	ARROZ PILADO EXTRA	1,575 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	420 LITROS
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1,575 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	210 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	210 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	105 KILOS
	MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA-MOTE	525 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1,575 LATAS
	QUINUA GRADO 1	210 KILOS
	PAPA SECA	420 KILOS
SEGUNDA ENTREGA 12 DE FEBRERO DEL 2024	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	525 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	2,475 KILOS
	ACEITE VEGETAL	660 LITROS
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	2,475 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	330 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	330 KILOS





MPH	FOLIO
SGPS	06

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA LECHE EVAPORADA ENTERA MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA-MOTE QUINUA GRADO 1 PAPA SECA AZUCAR RUBIA DOMESTICA	165 KILOS 2475 LATAS 825 KILOS 330 KILOS 330 KILOS 660 KILOS 825 KILOS
ARROZ PILADO EXTRA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA LECHE EVAPORADA ENTERA MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA-MOTE QUINUA GRADO 1 PAPA SECA AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2475 KILOS 660 LITROS 2475 LATAS 330 KILOS 330 KILOS 165 KILOS 2475 LATAS 825 KILOS 660 KILOS 330 KILOS 330 KILOS 825 KILOS
ARROZ PILADO EXTRA ACEITE VEGETAL CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA LECHE EVAPORADA ENTERA MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA-MOTE QUINUA GRADO 1 PAPA SECA	2475 KILOS 660 LITROS 2475 LATAS 330 KILOS 330 KILOS 165 KILOS 2475 LATAS 825 KILOS 330 KILOS 330 KILOS 660 KILOS 825 KILOS



CUARTA ENTREGA  
12 DE ABRIL DE 2024

TERCERA ENTREGA  
12 DE MARZO DEL 2024





SEPTIMA ENTREGA	12 DE JULIO DE 2024	ARROZ PILADO EXTRA 2.475 KILOS ACEITE VEGETAL 660 LITROS 2.475 LATAS CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 2.475 LATAS FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS
SEXTA ENTREGA	12 DE JUNIO DE 2024	ARROZ PILADO EXTRA 2.475 KILOS ACEITE VEGETAL 660 LITROS 2.475 LATAS CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 2.475 LATAS FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA 165 KILOS LECHE EVAPORADA ENTERA 2475 LATAS MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA 825 KILOS QUINUA GRADO 1 330 KILOS PAPA SECA 660 KILOS AZUCAR RUBIA DOMESTICA 825 KILOS
QUINTA ENTREGA	13 DE MAYO DE 2024	ARROZ PILADO EXTRA 2.475 KILOS ACEITE VEGETAL 660 LITROS 2.475 LATAS CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 2.475 LATAS FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA 330 KILOS ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA 165 KILOS LECHE EVAPORADA ENTERA 2475 LATAS MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA- MOTE 825 KILOS QUINUA GRADO 1 330 KILOS PAPA SECA 660 KILOS AZUCAR RUBIA DOMESTICA 825 KILOS
		AZUCAR RUBIA DOMESTICA 825 KILOS



Gerencia Municipal de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



FECHA: 10/07/2024  
FOLIO: 10

Año de la unidad, la paz y el desarrollo



NOVENA ENTREGA





Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Gerencia Municipal de Operaciones de  
Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



MPH	FOLIO
SOPS	20

14 DE OCTUBRE DE 2024		ARROZ PILADO EXTRA	2.475 KILOS
ACETTE VEGETAL		660 LITROS	2.475 LATAS
CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACETTE VEGETAL		330 KILOS	2.475 LATAS
FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA		330 KILOS	2.475 LATAS
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA		330 KILOS	2.475 LATAS
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA		165 KILOS	2.475 LATAS
LECHE EVAPORADA ENTERA		2475 LATAS	2.475 LATAS
MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA		825 KILOS	2.475 LATAS
QUINUA GRADO 1		330 KILOS	2.475 LATAS
PAPA SECA		660 KILOS	2.475 LATAS
AZUCAR RUBIA DOMESTICA		825 KILOS	2.475 LATAS
12 DE NOVIEMBRE DE 2024		ARROZ PILADO EXTRA	2.475 KILOS
ACETTE VEGETAL		660 LITROS	2.475 LATAS
CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACETTE VEGETAL		330 KILOS	2.475 LATAS
FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA		330 KILOS	2.475 LATAS
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA		330 KILOS	2.475 LATAS
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA		165 KILOS	2.475 LATAS
LECHE EVAPORADA ENTERA		2475 LATAS	2.475 LATAS
MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA		825 KILOS	2.475 LATAS
QUINUA GRADO 1		330 KILOS	2.475 LATAS
PAPA SECA		660 KILOS	2.475 LATAS
AZUCAR RUBIA DOMESTICA		825 KILOS	2.475 LATAS





Gerencia Municipal Provincial de Huaral  
de Desarrollo Social y Económico  
Sub Gerencia de Programas Sociales



DUODECIMA ENTREGA  
12 DE DICIEMBRE DE 2024

2.475 KILOS	ARROZ PILADO EXTRA
660 LITROS	ACETTE VEGETAL
2.475 LATAS	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACETTE VEGETAL
330 KILOS	FRIJOL CANARIOCALIDAD 1 EXTRA
330 KILOS	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA
165 KILOS	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA
2475 LATAS	LECHE EVAPORADA ENTERA
825 KILOS	MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA
330 KILOS	QUINUA GRADO 1
660 KILOS	PAPA SECA
825 KILOS	AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

MPH	SGPS
FOLIO	12



CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria  
ARROZ PILADO EXTRA; ACEITE VEGETAL COMESTIBLE; LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA;  
PAPA SECA; AZÚCAR RUBIA DOMESTICA;

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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

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

FRÍJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA; ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA; MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA - MOTE; MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA;  
QUINUA GRADO 1:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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





Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

**CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL:**

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

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

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





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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**  
LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.  
Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

**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 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 LA DENOMINACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

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

**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.

**CAPÍTULO V  
PROFORMA DEL CONTRATO**







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 ÚLTIMO CASO].

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

Importante

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

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

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

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD 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 EL CONTRATISTA no cumplese 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 manifestadamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

**Importante**

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

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







Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

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

Cualquiera de las partes 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 ofrecer a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

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

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).





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



**Importante**  
Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.

“LA ENTIDAD” \_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA” \_\_\_\_\_

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [...] al [CONSIGNAR FECHA].  
La 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.  
DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [\_\_\_\_\_]   
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:  
**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.  
**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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.  
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.  
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.





ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

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

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

Nombre, Denominación o Razón Social:	
Domicilio Legal:	
RUC:	
MYPE <sup>11</sup>	
Correo electrónico:	
Teléfono(s):	
SI	No

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

11. Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-línea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.
12. Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

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

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:			
MYPE <sup>13</sup> :			
Correo electrónico:			
Teléfono(s):		SI	No

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:			
MYPE <sup>14</sup> :			
Correo electrónico:			
Teléfono(s):		SI	No

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:			
MYPE <sup>15</sup> :			
Correo electrónico:			
Teléfono(s):		SI	No

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

--

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

14 Ibidem.

15 Ibidem.





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



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

Importante

Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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,
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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





ANEXO N° 2  
DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

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

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

I. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

II. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

III. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

IV. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor, y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

V. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

VI. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

VII. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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





ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO 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]  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]  
[ % ] 17
2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]  
[ % ] 18

TOTAL OBLIGACIONES

100% 19

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





[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

..... 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
--	--

<b>Importante</b> De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.
---





ANEXO N° 5

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

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



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

<sup>21</sup> 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

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

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA 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 efectuará por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.





ANEXO N° 7

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

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

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

CONCEPTO		PRECIO TOTAL
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]".

