BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	**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:

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

000246

BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES

CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI

CONTRATACIÓN DE BIENES
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES - 2025 DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES - 2025 DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI-1

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

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

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.5. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS (PRESENCIAL)

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

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

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

1.6. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.7. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.8. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.9. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.10. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Importante

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

3.3. ADELANTOS

NO CORRESPONDE

3.4. PENALIDADES

3.4.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.4.2. 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.

3.5. 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.

3.6. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.7. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
RUC N°	:	20154491873
Domicilio legal	:	MALECÓN COSTERO MIRAMAR N°1200 - 1202 DISTRITO DE ILO, PROVINCIA DE ILO, REGIÓN MOQUEGUA.
Teléfono:	:	053-481141
Correo electrónico:	:	procesos.logistica.mpi@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES – 2025 DEL DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA.**

ITEM PAQUETE:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	94,608.00
	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	11,358.00
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	4,410.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	6,307.20
	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	160,272.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° 196-2025-GAF-MPI el 24 DE MARZO DEL 2025.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

000241

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **TRES (03) DIAS CALENDARIOS DE REALIZADO LA INVITACIÓN VÍA SEACE, PARA LA PRIMERA ENTREGA, LA SEGÚNDA, TERCERA Y CUARTA ENTREGA SERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CRONOGRAMA DE ENTREGA, CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO,** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS:

ITEM PAQUETE N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	23,652.00	23,652.00	23,652.00	23,652.00	**94,608.00**
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	2,839.50	2,839.50	2,839.50	2,839.50	**11,358.00**
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,102.50	1,102.50	1,102.50	1,102.50	**4,410.00**
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	1,576.80	1,576.80	1,576.80	1,576.80	**6,307.20**
5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	40,068.00	40,068.00	40,068.00	40,068.00	**160,272.00**

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) EN CAJA DE LA ENTIDAD Y RECABAR LAS BASES EN LA SUB GERENCIA DE LOGÍSTICA SITO EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, EN EL HORARIO DE 07:30 A 15:00 HORAS.**

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal **2025**.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal **2025**.
- Ley N° **32187** Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal **2025.**
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1444, en adelante la Ley.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus respectivas modificatorias.
- Directivas, Opiniones, Pronunciamientos, Resoluciones, Comunicados y demás documentos emitidos por el OSCE.

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

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación la misma que debe ser remitida presencialmente por mesa de partes de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO,** previa invitación por el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE a la empresa **INVERSIONES KATHYMAR S.A.C.**

Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

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

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**[3]

f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se

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

[3] En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

000740

consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**

g) El precio de la oferta en **MONEDA NACIONAL EN SOLES "S/"**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6.**

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad[4].

b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10).**

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

a) Garatia 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[5] 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).

[4] Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
[5] 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/

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES - 2025 DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI-1

f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación[6] **(Anexo N° 11)**.
h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete[7].
i) Correo electrónico para realizar las notificaciones durante toda la ejecución contractual
j) Indicar la marca de los productos a entregar.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya[8].*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la **notificación de la orden de compra**. 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 ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, en el horario de 07:30 a 15:00 horas.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria, previa evaluación in-situ de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados conforme a entregas efectuadas en el cronograma de entrega.

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

[6] En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.
[7] Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.
[8] Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

000239

- Recepción de los productos por parte el personal responsable del almacén central de la MPI.
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quiénes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del contrato.
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, en el horario de 07:30 a 15:00 horas.**

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA BIENES COMUNES - 2025

1. **DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PUBLICA**

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), para los beneficiarios del Programa en su modalidad. Comedores Populares, Personas en Riesgo, Hogares y albergues **(PRODUCTOS: Arroz Pilado Superior, Frijol Canario Calidad 2 Superior, Lenteja Calidad 2 Superior, Aceite Vegetal Comestible, Filete de Atún en Aceite Vegetal envase de 170 gr).**

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Será para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria, es un Programa de Asistencia Alimentana que contribuye a mejorar el estado nutricional de los **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional**, mediante el aporte de alimentos **(Arroz Pilado Superior, Frijol Canario Calidad 2 Superior, Lenteja Calidad 2 Superior, Aceite Vegetal Comestible, Filete de Atún en Aceite Vegetal envase de 170 gr)**

3. **CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	94,608.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	11,358.00
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	4,410.00
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	6,307.20
5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 GR.	Lata 170 gr.	160,272.00

Resumen del Cronograma de Entrega

N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	23,652.00	23,652.00	23,652.00	23,652.00	94,608.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	2,839.50	2,839.50	2,839.50	2,839.50	11,358.00
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,102.50	1,102.50	1,102.50	1,102.50	4,410.00
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	1,576.80	1,576.80	1,576.80	1,576.80	6,307.20

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alejandro Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL - ATALAYA
Lic. Harry Junior Apaza Chura
CNP: 9032

000238

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	40,068.00	40,068.00	40,068.00	40,068.00	160,272.00

4. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.1 EL LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.1.1 LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el almacén de Alimentos de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Ilo ubicado en la Calle Ferrocarril N° 225.
El horario de atención de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 pm horas.
La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligado a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecido, pudiendo ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios.

4.1.2 PLAZO DE ENTREGA

La primera entrega se realizará en el plazo [redacted]

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PCA 2025 - BIENES COMUNES

MODALIDAD: COMEDOR POPULAR

N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	13,230.00	13,230.00	13,230.00	13,230.00	52,920.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,102.50	1,102.50	1,102.50	1,102.50	4,410.00
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,102.50	1,102.50	1,102.50	1,102.50	4,410.00
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	882.00	882.00	882.00	882.00	3,528.00
5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	21,609.00	21,609.00	21,609.00	21,609.00	86,436.00

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Arce Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS DEL PERU
CONSEJO REGIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chura
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PCA 2025 - BIENES COMUNES

MODALIDAD: PERSONAS EN RIESGO

N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	10,084.50	10,084.50	10,084.50	10,084.50	40,338.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,680.75	1,680.75	1,680.75	1,680.75	6,723.00
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	672.30	672.30	672.30	672.30	2,689.20
4	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	17,928.00	17,928.00	17,928.00	17,928.00	71,712.00

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PCA 2025 - BIENES COMUNES

MODALIDAD: HOGARES Y ALBERGUES

N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	337.50	337.50	337.50	337.50	1,350.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	56.25	56.25	56.25	56.25	225.00
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	22.50	22.50	22.50	22.50	90.00
4	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	531.00	531.00	531.00	531.00	2,124.00

4.2 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Arce Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS DEL PERU
CONSEJO REGIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chura
CNP: 9032

000237

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

La emisión del acta de conformidad durante la recepción de los bienes, no invalida el reclamo posterior por parte la Municipalidad Provincial de Ilo, por defecto o vicios ocultos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por una certificadora acreditada por INACAL.

El periodo de validez de los certificados de calidad emitidos por laboratorio y presentados por el proveedor, no deberá superar los 9 meses en el momento de la recepción.

4.3 SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

4.4 FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria, previa evaluación in-situ de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados conforme a entregas efectuadas en el cronograma de entrega.

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

- Recepción de los productos por parte el personal responsable del almacén central de la MPI.
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quiénes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra.
- Deberá presentar los certificados que se consignaron en las bases como documentos de habilitación, por cada producto.

5. OTRAS PENALIDADES

De acuerdo con el artículo 163 se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación. Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones	2 % del monto facturado en dicha entrega	Remitir una muestra de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chara
CIP. 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	incopinadas, a través de laboratorios acreditados.		Informe del especialista del PCA

A. Otras consideraciones

- La entidad podrá Consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados en cada lote, de encontrarse que estos son falsos o ha sido adulterado, se informará al área encargada de contrataciones para que proceda de acuerdo a Ley y se informara a las autoridades competentes.

6. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El **plazo máximo** de responsabilidad del contratista es de **01 año contado a partir de la conformidad** otorgada por la Entidad.

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN
SUMA ALZADA

8. CONDICIONES DE CONSORCIO

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50 %

TIEMPO DE VIDA ÚTIL.

Será de un mínimo de 12 meses entre la fecha de recepción en almacenes de la municipalidad y la fecha de vencimiento Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria.

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.

9. EL ROTULO DE LOS ENVASES DEBERAN CONSIDERAR PARA TODOS LOS PRODUCTOS:

De forma obligatoria el rotulo de **"PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA-PROHIBIDA SU VENTA -MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO**

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso Neto
- Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento
- Código de Registro Sanitario
- País de origen

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chara
CIP. 9032

000236

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la **Municipalidad Provincial de Ilo.**

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indelebie, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información, del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad.

ANEXO: Modelo de rotulado que debe consignarse:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
PCA

MARCA DEL PRODUCTO
FECHA DE PRODUCCION
FECHA DE VENCIMIENTO
PROHIBIDA SU VENTA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ING... CONSEJO DIRECTIVA VI - AREQUIPA
Lic. María Junior Apaza Chávez
CIP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS- ARROZ PILADO SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Adquisición de "ARROZ PILADO SUPERIOR" para Programa Complementación Alimentaria.

2. DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR

2.1. Características y Condiciones

2.1.1. Características

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	PRESENTACION	CANTIDAD
Arroz Pilado Superior	Saco de 50 kg	94,608.00 kilos

A. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO ARROZ

I. ENVASE

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

ENVASE	[illegible]	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Saco	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno (PP).	50 kg
*Embalaje (opcional)	Saco y/o bolsa	Polipropileno	Establecido por el fabricante

(*) Embalaje (Opcional para facilitar el transporte distribución

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO DIRECTIVA VI - AREQUIPA
Lic. María Junior Apaza Chávez
CIP: 9032

000235

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	– Estar exento de sabores y olores extraños. – Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representan un peligro para la salud humana. – No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. – Estar exento de fisión y polvillo.		NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Clase y longitud	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.		
	Clase	**Longitud del grano entero**	
	Largo	De 6,6 mm o más	
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	
	Corto	Menos de 6,2 mm	
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
Grado (tolerancias)			
Granos rojos	Máximo 0,5 %		
Granos tizosos totales	Máximo 4 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %		
Granos dañados	Máximo 0,5 %		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro [illegible] Gunsberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - ARTICULO 51
Lic. Mario Junior Apaza Ch[illegible]
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PROTECCION SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	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 deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro [illegible] Gunsberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - ARTICULO 51
Lic. Mario Junior Apaza Ch[illegible]
CNP: 9032

000234

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
En el rotulado de los envases de arroz pilado, 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. 6ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado,
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe 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.

2.5 Etiquetado
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chino
CIP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS- LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Adquisición de "LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR" para el Programa Complementación Alimentaria..

2. DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR

2.1. Características y condiciones

2.1.1 Características

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	PRESENTACION	CANTIDAD
LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR	BOLSA DE 02 KG (MODALIDAD COMEDORES)	4,410.00 kilos
LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR	SACOS DE 50 KG (MODALIDAD HOGARES Y ALBERGUES, PERSONAS EN RIESGO)	6,948.00 kilos
	TOTAL	11,358.00 kilos

A. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

I. ENVASE

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

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Saco	Polipropileno y/o polietileno	50 kg
Envase primario	Bolsa	Polipropileno y/o Polietileno	02 kg
*Embalaje (opcional)	Saco y/o bolsa	Polipropileno y/o Polietileno	Establecido por el fabricante

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Ortega Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chino
CIP: 9032

000233

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – 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.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0,50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %		
Grano descascarado	Máximo 2,00 %		
Grano arrugado	Máximo 5,00 %		
Grano quemado	Máximo 0,50 %		
Materias extrañas	Máximo 0,20 %		
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Flores Chisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE MAESTROS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL ILO - MOQUEGUA
Lic. Mario Víctor Apaza Ccapa
CIP: 9832

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplen con lo especificado en la NTP 399.163-1.2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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 envase 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Flores Chisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE MAESTROS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL ILO - MOQUEGUA
Lic. Mario Víctor Apaza Ccapa
CIP: 9832

000232

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Agropecuarios:
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 8. La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe estar etiquetada. La información adicional que se adicione no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Huisa Quinberty
de Sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL V - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chuquimia
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS- FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR

1. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Adquisición de "FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR" para el Programa Complementación Alimentaria.

2. DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR

2.2. Características y condiciones

2.1.2 Características

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	PRESENTACION	CANTIDAD
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR	Bolsas de 02 kg	4,410.00 kilos

A. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

I. ENVASE

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

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o polipropileno Biorientado (BOPP) o polipropileno	02 kg
*Embalaje (opcional)	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno (PE)	

(*) Opcional: Para el transporte y distribución

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex Huisa Quinberty
de Sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL V - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chuquimia
CIP: 9032

000231

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. – Ausencia de granos con hongos.	
Asaeco		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1]	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

[1] Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alberto Figueroa Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chiza
CNP: 0032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases 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 envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje
Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
Refíérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe estar etiquetada. La información adicional que se solicita no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alberto Figueroa Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chiza
CNP: 0032

000230

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Adquisición de "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE" para Programa Complementación Alimentaria.

2. DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR

2.1. Caracteristicas y condiciones

2.1.1. Características

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	PRESENTACION	CANTIDAD
Aceite Vegetal Comestible	Botella de 01 litro	6,307.20 litros

A. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

I. ENVASE

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

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Botella con tapa	Polietileno Tereftalato (PET)	1 litro
Envase secundario	Caja	Caja de cartón corrugado	Establecido por el fabricante
*Embalaje (opcional)	Caja	Caja de cartón cubierta por material plástico termo encogible	

(*) Embalaje opcional para el traslado y distribución.

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias simples del Certificado de Calidad/ Conformidad (Fisicoquímicas, organolépticas) características microbiológicas no aplica, emitidos por una certificadora acreditada por INACAL[1].

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.

II. ROTULADO

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 118 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados 6ª Edición. El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

[1] La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alonso Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS Y TASADORES
CONSEJO REGIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Ch
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 m-equivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente[1].	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: Ninguno.

2.2 Envase
El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alonso Quisberty
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE ABOGADOS Y TASADORES
CONSEJO REGIONAL VI - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Ch
CNP: 9032

000229

pueden 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 tipo y material de envases debe corresponder a autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 118 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario de alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje
Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado debera indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5° Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6° Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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 requiere;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5 Etiquetado
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Adquisición de "FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL" para Programa Complementación Alimentaria.

2. DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR

2.1. Caracteristica y condiciones

2.1.1. Características

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	PRESENTACION	CANTIDAD
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 GR.	160,272.00 latas

A. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO DEL FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

I. ENVASE

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

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Lata	Hoja lata con chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil.	170 gr.
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil.	
Embalaje	Caja	Caja de cartón corrugado	Establecido por el fabricante

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pavel Alex Huanca Quinderty
SUB GERENTE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL II - AREQUIPA
Lic. Nutr. Junior Apaza Chara
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias. - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA 3ªEdición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro [illegible] Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE [illegible] INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chara
CIP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA, 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez	
Textura	- Carne excesivamente blanda: no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o rancidez o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°051-2018-SANIPES-DE y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad de envase.	NTP 204.002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro [illegible] Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE [illegible] INGENIEROS DEL PERÚ
CONSEJO NACIONAL - AREQUIPA
Lic. Mario Junior Apaza Chara
CIP: 9032

000277

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente[1].	Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2014-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 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 Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados[2] 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 Nº 020-2022-PRODUCE:

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

[1] Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley Nº 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo Nº 1402.

[2] Los envases que sean etiquetados bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo Nº 040-2001-PE y/o sean puestos en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, podrán continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que ya daban, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Arturo Orellana Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL XI - SUR
Lic. Mónica Julia Arroyo Ortega
C.N.P. 0032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

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

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo Nº 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 debe valer 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Arturo Orellana Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
CONSEJO REGIONAL XI - SUR
Lic. Mónica Julia Arroyo Ortega
C.N.P. 0032

000226

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL:

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 Nº 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 Nº 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.

LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR Y FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR

- ✓ 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.
- ✓ 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.

FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL:

Para producto nacional:

- ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

<u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u>

- ✓ Copia simple del Protocolo Tecnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex [illegible] Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE [illegible]
CONSEJO REGIONAL VI - [illegible]
Lic. Mario Junior Apaza [illegible]
CNP: 9032

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Para productos importados:

- ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Pedro Alex [illegible] Quisberty
SUB GERENTE DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLEGIO DE [illegible]
CONSEJO REGIONAL VI - [illegible]
Lic. Mario Junior Apaza [illegible]
CNP: 9032

000225

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

ITEM PAQUETE	REQUISITOS
ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL	✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 Nº 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 Nº 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.
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR Y FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR	✓ 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. ✓ 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.

FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	**Para producto nacional:** ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. **Para productos importados:** ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

ITEM	REQUISITOS
ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL	✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 Nº 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

000224

	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.
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR Y FRIJOL CANARIO CALIDAD 2-SUPERIOR	✓ 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. ✓ 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.
FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	**Para producto nacional:** ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. <u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. **Para productos importados:** ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

Importante

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

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran bienes similares a los siguientes **VENTA DE ABARROTES EN GENERAL** <u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[9] correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad. En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados. En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato. Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**. Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda. Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

[9] Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**
"… el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"
(…)
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

000223

Importante

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

Importante

- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.
Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

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

Importante

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

000222

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES – 2025 DEL DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA,** que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº [……], con domicilio legal en [……], representada por [……], identificado con DNI Nº [……], y de otra parte [……], con RUC Nº [……], con domicilio legal en [……], inscrita en la Ficha N° [……] Asiento N° [……] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], debidamente representado por su Representante Legal, [……], con DNI N° [……], según poder inscrito en la Ficha N° [……], Asiento N° [……] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES
Con fecha [……], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI** para la contratación de **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES – 2025 DEL DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO
El presente contrato tiene por objeto **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES – 2025 DEL DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA**

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

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO[10]
LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

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

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN
El plazo de ejecución del presente contrato es de [……], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO
El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS
EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

> Importante
>
> *En 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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 subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[11]

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

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

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

[11] 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).

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

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

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD" "EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[12].

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI
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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],**DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[13]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra[14]

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.

[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-linea-2-2/ y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
[14] Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI
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 Nº 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.

000218

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI
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 la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA BIENES COMUNES – 2025 DEL DISTRITO DE ILO - PROVINCIA DE ILO - DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **TRES (03) DIAS CALENDARIOS DE REALIZADO LA INVITACIÓN VÍA SEACE PARA LA PRIMERA ENTREGA, LA SEGÚNDA, TERCERA Y CUARTA ENTREGA SERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CRONOGRAMA DE ENTREGA, CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO.**

N°	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL
			A LOS 3 DIAS DESPUES DE FIRMADO EL CONTRATO	(20 DE MAYO DEL 2025)	(13 DE AGOSTO DEL 2025)	(13 DE NOVIEMBRE DEL 2025)	
			CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	23,652.00	23,652.00	23,652.00	23,652.00	**94,608.00**
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	2,839.50	2,839.50	2,839.50	2,839.50	**11,358.00**
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	1,102.50	1,102.50	1,102.50	1,102.50	**4,410.00**
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	1,576.80	1,576.80	1,576.80	1,576.80	**6,307.20**
5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	40,068.00	40,068.00	40,068.00	40,068.00	**160,272.00**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

000217

En caso de la contratación de bienes bajo el PRECIOS UNITARIOS alzada incluir el siguiente anexo:

ANEXO Nº 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

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

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	94,608.00		
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	11,358.00		
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kilogramo	4,410.00		
4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	6,307.20		
5	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Lata 170 gr.	160,272.00		
				TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 7

DECLARACION JURADA DE LA GARANTIA DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS.

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia. El que suscribe el representante legal de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA EMPRESA] con RUC: [CONSIGNAR EL RUC], declara bajo juramento que la Garantía de los Bienes ofertados tienen una vigencia [CONSIGNAR VIGENCIA EN MESES] meses.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

000216

ANEXO Nº 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [15]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[16]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[17] DE:	MONEDA	IMPORTE[18]	TIPO DE CAMBIO VENTA[19]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [20]
1										
2										
3										
..										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

[15] Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.
[16] Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.
[17] Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *"Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz"*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *"... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe"*.
[18] Se refiere al monto del contrato ejecutado incluidas adicionales y reducciones, de ser el caso.
[19] El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.
[20] Consignar en la moneda establecida en las bases.

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

000215

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2025-OEC-MPI
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

000214