

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA.

LAMPA, MARZO 2025



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ 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>



1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
RUC N° : 20165563515
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS N° 100 -LAMPA.
Teléfono: : 974520153
Correo electrónico: : Abastecimiento@munilampa.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA.**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO EXTRA	KG	57,168.00
	QUINUA GRADO 1	KG	9,528.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	5,276.00
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA ENVASE DE PESO NETO DE 170 G	UNIDAD	112,095.00
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	KG	7,146.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 001-2025-MPL/ GERENCIA MUNICIPAL** el 11 de marzo del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 - RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto de S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en caja de la Entidad ubicado en el Plaza de armas – Lampa – Lampa – Puno, la entrega del ejemplar se realizará en la Unidad de Abastecimiento, ubicado en la misma dirección.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- D.L. N° 1440 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante D.S. N° 082-2019-EF, modificados por D.L. N° 1341 y D.L. N° 1444.
- Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante D.S. N° 344-2018- EF, modificado mediante D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 168-2020-EF, D.S. 250-2020-EF, D.S. N° 234-2022-EF, D.S. N° 308-2022-EF, D.S. N° 167-2023-EF y D.S. N° 051-2024-EF
- D.S. N° 007-2008-TR, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Código Civil, promulgado mediante D.L. N° 295.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD - Bases y solicitud de expresión de interés estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225, aprobada con la Resolución N° 013-2019-OSCE/PRE, modificada mediante Resolución N° 210-2022- OSCE/PRE.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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/>



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

Importante

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Acreditar vida útil del producto como mínimo 24 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado
- j) Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL
- k) Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor

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

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

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



- l) Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

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

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



el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 – Lampa – Lampa- Puno, en horario de 08:00 a 16:30.



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA.

Finalidad pública

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO EXTRA	KG	57,168.00
QUINUA GRADO 1	KG	9,528.00
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	5,276.00
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	UNIDAD	112,095.00
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	7,146.00

2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *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	<ul style="list-style-type: none">– Estar exento de sabores y olores extraños.– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen 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 hielén 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.									
	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
	Clase		Longitud del grano entero							
	Largo		De 6,6 mm o más							
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm							
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	0,0 %									
Granos tizosos totales	Máximo 2 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %									
Granos dañados	0,0 %									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	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 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
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 extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra 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.



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

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. 8ª 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 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición	
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos		Diámetro promedio de los granos (mm)
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos		Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños		Mayor a 1,20
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

c

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinoa procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario²; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	<ul style="list-style-type: none">- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)³.	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 el tamaño del grano de quinoa grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinoa, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

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

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, 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.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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.

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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:



- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase 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 y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:



- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- 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 deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.





36-04

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 miliequivalentes 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: Ninguna.

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.



- 35 -

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.

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 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, 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

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

- 69 - 03

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none">- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición





68-6

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 N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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



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

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

2.3 Rotulado

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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

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



-67° 0

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

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



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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		





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 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso 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, 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 destinen. 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.



- 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 deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.





2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Según las especificaciones técnicas, por cada tipo de producto

2.2.2 Embalaje

Según las especificaciones técnicas, por cada tipo de producto

2.2.3 Rotulado

Según las especificaciones técnicas, por cada tipo de producto

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

En el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la
Municipalidad Provincial de Lampa.
Terminal Terrestre S/N
Departamento: Puno
Provincia: Lampa
Distrito: Lampa

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a
partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega
y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA
entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de
contratación.

Importante

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



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE ARROZ PILADO EXTRA			
<i>N° de Entrega</i>	<i>Plazo de la entrega</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	14,292.00	KG
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	14,292.00	KG
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	14,292.00	KG
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	14,292.00	KG
TOTAL		57,168.00	

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE QUINUA GRADO 1			
<i>N° de Entrega</i>	<i>Plazo de la entrega</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	2,382.00	KG
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	2,382.00	KG
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	2,382.00	KG
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	2,382.00	KG
TOTAL		9,528.00	

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
<i>N° de Entrega</i>	<i>Plazo de la entrega</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	1319.00	LITRO
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	1319.00	LITRO
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
TOTAL		5,276.00	



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G.			
<i>N° de Entrega</i>	<i>Plazo de la entrega</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	28,023.00	LATA
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	28,024.00	LATA
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	28,024.00	LATA
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	28,024.00	LATA
TOTAL		112,095.00	

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE LENTEJA CALIDAD 1 - SUPERIOR			
<i>N° de Entrega</i>	<i>Plazo de la entrega</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	1787.00	KG
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	1787.00	KG
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	1787.00	KG
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	1787.00	KG
TOTAL		7,148.00	

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

Suministro periódico según el cronograma por producto.

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

Según las especificaciones técnicas por producto.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de



Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

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

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No corresponde.

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

4.4 Reajuste de los pagos

No corresponde.



Advertencia

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

4.5 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.6 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Advertencia

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARROZ PILADO EXTRA

META: 0061

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO EXTRA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA AÑO FISCAL 2025.

FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Lampa a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende la manera eficiente y eficaz con los recursos públicos del estado priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las siguientes modalidades las cuales son; comedores populares, adultos en riesgo que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimenticio y nutricional de niños (as) adolescentes y adultos con en riesgo. La ayuda alimentaria es complementaria es decir la ración a otorgarse está sujeta a 4 grupos de alimentos (cereales, menestras, productos de origen animal y grasa).

ANTECEDENTES

El ~~menor~~ requerimiento está contemplado en el plan anual de contrataciones del año fiscal 2025.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, Riesgo y vulnerabilidad, a través de las Organizaciones Sociales de Base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Objetivos Específicos:

Brindar alimentación nutritiva diaria y balanceada a miles de personas en situación de pobreza o pobreza extrema; mediante los centros de Atención (Comedores Populares).

NORMATIVA ESPECÍFICAS

Convenio de Gestión entre la Municipalidad Provincial de Lampa y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN, CANTIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	57168 kilogramos	Saco de 50 kilogramos	No mayor de 6 meses.

CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES -ARROZ PILADO EXTRA.

- SEGÚN FICHA TÉCNICA APROBADA

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado, de acuerdo con el Art- 11 de la





Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

- Contar con RUC activo.
- Contar con registro Nacional de Proveedores - RNP.



REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso) bien correspondiente expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007-98 - SA y sus modificadores
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006 - MINSA El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006 - MINSA y sus modificadores.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emite la reglamentación que corresponde, según lo establecido por la primera y segunda disposición complementaria final y segunda disposición transitoria del decreto legislativo N°1290.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para el arroz pilado superior:

El arroz Pilado Superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, exento de granos mohosos, germinados y sucios; salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente de proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas. Según indica los numerales 5.1,5.2 y 5.2.6 de la NTP 205.011:202014

la alcalinidad del arroz pilado superior después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de la cocción

Los granos estarán en perfecto estado, de olor sano y agradable y de color Blanquecino

El arroz pilado superior deberá estar libre de olor a rancio, ácido y en general olor Diferente al característico de un producto sano y normal.

De acuerdo a la longitud el grano el arroz pilado superior puede ser clasificado en las Sigüientes clases, según el numeral 4,2,2 de la NTP 205.0 11.2014.

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Mas de 7 mm
Mediano	De6mm a 7mm
corto	Menos de 6 mm

REQUISITOS

Copia simple del registro sanitario de establecimiento vigente, otorgado por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria- DIGESA aprobado mediante decreto supremo N°007-98-SA y Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA y sus modificaciones y complementarias.





Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006 - MINSA El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006 - MINSA y sus modificadores.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N°007- 98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N°449 2006-MINSA.

CERTIFICACIÓN

Obligatoria.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

ENVASADO

IMPORTANTE: La Municipalidad Provincial de Lampa, del arroz pilado superior; requiere lo siguiente:

Envases de bolsas y lo envases de polietileno sean 50 kg. En el rotulo debe indicar MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA - PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -PCA-DISTRIBUCIÓN GRATUITA.

El arroz pilado superior deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en la fecha de producción y vencimiento, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El arroz pilado superior se deberá envasar en una presentación cuyo peso podrá ser de 500 gramos hasta 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir las características indeseables que impidan su consumo.

ETIQUETADO

El etiquetado debe cumplir con lo establecido en la norma sanitaria vigente para Las actividades pesqueras y acuícolas, además de consignar el registro sanitario

- Nombre del producto. (arroz pilado superior)
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.

Transporte

El medio del transporte empleado no deberá transmitir al arroz pilado superior Característico indeseable, que impida su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el título V y Capítulo II del transporte, del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (según artículo 75 del D.S. 007-98 SA).





Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006 - MINSA El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006 - MINSA y sus modificadores.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N°007- 98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N°449 2006-MINSA.

CERTIFICACIÓN

Obligatoria.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

ENVASADO

IMPORTANTE: La Municipalidad Provincial de Lampa, del arroz pilado superior; requiere lo siguiente:

Envases de bolsas y los envases de polietileno sean 50 kg. En el rotulo debe indicar MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA - PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -PCA-DISTRIBUCIÓN GRATUITA.

El arroz pilado superior deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en la fecha de producción y vencimiento, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El arroz pilado superior se deberá envasar en una presentación cuyo peso podrá ser de 500 gramos hasta 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir las características indeseables que impidan su consumo.

ETIQUETADO

El etiquetado debe cumplir con lo establecido en la norma sanitaria vigente para Las actividades pesqueras y acuícolas, además de consignar el registro sanitario

- Nombre del producto. (arroz pilado superior)
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.

Transporte

El medio del transporte empleado no deberá transmitir al arroz pilado superior Característico indeseable, que impida su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el título V y Capítulo II del transporte, del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (según artículo 75 del D.S. 007-98 SA).





CONDICIONES CONTRACTUALES.

Lugar de entrega:

El internamiento de los bienes debe realizarse en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Lampa, terminal terrestre S/N. en coordinación con Almacén Central.

Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, previa coordinación con el área usuaria y Almacén Central.

forma de entrega

De acuerdo al cronograma establecido



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE ARROZ PILADO EXTRA			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	14,292.00	KG
Segunda	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	14,292.00	KG
Tercera	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	14,292.00	KG
Cuarta	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	14,292.00	KG
TOTAL		57,168.00	

GARANTÍA COMERCIAL

- Alcance de la garantía: el producto deberá tener una garantía que cubrirá algún daño y/o deterioro y/o producto en malas condiciones y/o manipulación a la entrega del bien.
- Periodo de garantía: tendrá un periodo de 1 año.
- Inicio del cómputo del periodo de garantía: Se inicia a la fecha de la recepción en almacén- Municipalidad Provincial de Lampa.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas Condiciones.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir en la entrega en las fechas establecidas en el Contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo. Del transporte, del D.S. N°007-98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"
- Para la entrega del producto original o copia legalizada notarialmente de los certificados informes de ensayos emitidos por una certificadora acreditada por INACAL O MINSA.



MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- a. Áreas que coordinan con el proveedor, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento y Almacén Central.
- b. Áreas responsables de las medidas de control, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento, Almacén Central y Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- c. Área que brindará la conformidad. Sub Gerencia de Desarrollo Social y servicios públicos, Programa de Complementación Alimentaria.

PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para entregar la conformidad de bienes el proveedor adjudicado deberá entregar constancia de calidad del producto correspondientes al lote entregado vigente.

CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto vigente}$

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes: F = 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:



b.1) Para bienes: F = 0.25

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VICIOS OCULTOS

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

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- Acreditar vida útil del producto como mínimo 24 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado
- Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL
- Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor
- Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

QUINUA GRADO 1

META: 0061



DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE QUINUA GRADO 1 PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA AÑO FISCAL 2025.

FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Lampa a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende la manera eficiente y eficaz con los recursos públicos del estado priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las siguientes modalidades las cuales son; comedores populares, adultos en riesgo que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimenticio y nutricional de niños (as) adolescentes y adultos con en riesgo. La ayuda alimentaria es complementaria es decir la ración a otorgarse está sujeta a 4 grupos de alimentos (cereales, menestras, productos de origen animal y grasa).

ANTECEDENTES

El mencionado requerimiento está contemplado en el plan anual de contrataciones del año fiscal 2025.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, Riesgo y vulnerabilidad, a través de las Organizaciones Sociales de Base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Objetivos Específicos:

Brindar alimentación nutritiva diaria y balanceada a miles de personas en situación de pobreza o pobreza extrema; mediante los centros de Atención (Comedores Populares).

NORMATIVA ESPECÍFICAS

Convenio de Gestión entre la Municipalidad Provincial de Lampa y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN, CANTIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN
QUINUA GRADO 1	9528 kilogramos	50 kilogramos	No mayor a 4 meses

CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES – QUINUA GRADO 1.

- SEGÚN FICHA TÉCNICA APROBADA

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado, de acuerdo con el Art- 11 de la





Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

- Contar con RUC activo.
- Contar con registro Nacional de Proveedores - RNP.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN



- Copia simple de certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según indica el artículo 33 del "reglamento de Inocuidad Alimentaria" aprobado mediante decreto supremo N°004-201 I-AG y sus modificatorias y complementarias.

VIDA ÚTIL

Establecido por el producto.

ROTULO

El rotulo debe contener la siguiente información mínima.

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del productor Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condición de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimento agropecuarios primarios.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

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

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

DOCUMENTACIÓN

• Copia siempre de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al proceso primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención. Copia del certificado o Informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado por INACAL, en caso de que el Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA no cuenta con laboratorio propio acreditado ante INACAL-DA se debe adjuntar copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológico establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

• Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a doce (12) meses, los mismos que deben vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o u otro documento complementario se ratifiquen los resultados de análisis emitidos, en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

ENVASE





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1



La quinua grado 1 deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades Higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que Deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiados para el uso al que se Destinan.

No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Estos envases deben ser en bolsas de polietileno, del mismo tamaño, que contengan 50 Kg de quinua de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

No contengan monómeros residuales de estireno de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o Cualquier monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la Salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos que establezca el Ministerio de Salud.

CONDICIONES CONTRACTUALES.

Lugar de entrega:

El internamiento de los bienes debe realizarse en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Lampa, terminal terrestre *S/N.* en coordinación con Almacén Central.

Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, previa coordinación con el área usuaria y Almacén Central.

forma de entrega

De acuerdo al siguiente cronograma establecido:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE QUINUA GRADO 1			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
<i>Primera</i>	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	2,382.00	KG
<i>Segunda</i>	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	2,382.00	KG
<i>Tercera</i>	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	2,382.00	KG
<i>Cuarta</i>	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	2,382.00	KG
TOTAL		9,528.00	

GARANTÍA COMERCIAL

- Alcance de la garantía: el producto deberá tener una garantía que cubrirá algún daño y/o deterioro y/o producto en malas condiciones y/o manipulación a la entrega del bien.
- Periodo de garantía: tendrá un periodo de 1 año.



c. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Se inicia a la fecha de la recepción en almacén-Municipalidad Provincial de Lampa.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas Condiciones.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir en la entrega en las fechas establecidas en el Contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo. Del transporte, del D.S. N°007-98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"
- Para la entrega del producto original o copia legalizada notarialmente de los certificados informes de ensayos emitidos por una certificadora acreditada por INACAL O MINSA.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- a. Áreas que coordinan con el proveedor, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento y Almacén Central.
- b. Áreas responsables de las medidas de control, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento, Almacén Central y Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- c. Área que brindara la conformidad. Sub Gerencia de Desarrollo Social y servicios públicos, Programa de Complementación Alimentaria.

PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para entregar la conformidad de bienes el proveedor adjudicado deberá entregar constancia de calidad del producto correspondientes al lote entregado vigente.

CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N°





100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes: $F = 0.40$.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
- b.1) Para bienes: $F = 0.25$

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VICIOS OCULTOS

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

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- Acreditar vida útil del producto como mínimo 24 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado
- Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL
- Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor
- Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

META: 0061

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA AÑO FISCAL 2025.

FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Lampa a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende la manera eficiente y eficaz con los recursos públicos del estado priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las siguientes modalidades las cuales son; comedores populares, adultos en riesgo que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimenticio y nutricional de niños (as) adolescentes y adultos con en riesgo. La ayuda alimentaria es complementaria es decir la ración a otorgarse está sujeta a 4 grupos de alimentos (cereales, menestras, productos de origen animal y grasa).

ANTECEDENTES

El requerimiento está contemplado en el plan anual de contrataciones del año fiscal 2025.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, Riesgo y vulnerabilidad, a través de las Organizaciones Sociales de Base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Objetivos Específicos:

Brindar alimentación nutritiva diaria y balanceada a miles de personas en situación de pobreza o pobreza extrema; mediante los centros de Atención (Comedores Populares).

NORMATIVA ESPECÍFICAS

Convenio de Gestión entre la Municipalidad Provincial de Lampa y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN, CANTIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5276	BOTELLA X 01 LITRO	No mayor de 4 meses.

CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- SEGÚN FICHA TÉCNICA APROBADA

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado, de acuerdo con el Art- 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.





- Contar con RUC activo.
- Contar con registro Nacional de Proveedores - RNP.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN



- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo W 007-98-SA y sus modificatorias.
- Resolución directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-016-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 44S- 2016-MINSA y sus modificaciones.

REQUISITOS

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación deberá considerar como mínimo:

- Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro D.S. 007-98-SA.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso al producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006- MINSA.



ATRIBUTOS DEL BIEN

El aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos (según la NTP 209.001)

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Asimismo, deberá cumplir con los siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA																		
CALIDAD 1)																				
Sabor y olor	Característico	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.																		
Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión																			
Agua	No contener más de 0,1 % de agua																			
Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20%																			
Índice de peróxido	No mayor de 5 mili equivalentes por kilo de muestra.																			
Aceite Mineral	Exentos de aceite de origen mineral																			
Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con una resistencia al frío mínima de 5 horas a 0°C																			
Sinérgicos antioxidantes 2)	Ácido cítrico (sin limitación) Citrato de sodio (sin limitación) Ácido fosfórico (100 mg/kg)																			
INOCUIDAD																				
Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional, en ausencia de esta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> .	Norma del Codex Alimentario para Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.																		
<table border="1"> <tr> <th>ATRIBUTO</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>REFERENCIA</th></tr> <tr> <td rowspan="2">Metales Pesados</td><td>Arsénico (As) 0,1 mg/kg</td><td>CODEX STAN 210.</td></tr> <tr> <td>Plomo (Pb) 0,1 mg/kg</td><td>CODEX STAN 193</td></tr> <tr> <td>Contaminantes</td><td></td><td>NTP 209.001</td></tr> <tr> <td>Contenido de Jabón</td><td>0,005% m/m</td><td rowspan="3">ACEITES VEGETALES COMESTIBLES definiciones y requisitos generales</td></tr> <tr> <td>Hierro (Fe)</td><td>5,0 mg/kg - 7,0 mg/kg</td></tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td><td>0,1 mg/kg - 0,4 mg/kg</td></tr> </table>			ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA	Metales Pesados	Arsénico (As) 0,1 mg/kg	CODEX STAN 210.	Plomo (Pb) 0,1 mg/kg	CODEX STAN 193	Contaminantes		NTP 209.001	Contenido de Jabón	0,005% m/m	ACEITES VEGETALES COMESTIBLES definiciones y requisitos generales	Hierro (Fe)	5,0 mg/kg - 7,0 mg/kg	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg - 0,4 mg/kg
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA																		
Metales Pesados	Arsénico (As) 0,1 mg/kg	CODEX STAN 210.																		
	Plomo (Pb) 0,1 mg/kg	CODEX STAN 193																		
Contaminantes		NTP 209.001																		
Contenido de Jabón	0,005% m/m	ACEITES VEGETALES COMESTIBLES definiciones y requisitos generales																		
Hierro (Fe)	5,0 mg/kg - 7,0 mg/kg																			
Cobre (Cu)	0,1 mg/kg - 0,4 mg/kg																			
<p>1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20°C/agua a 20 °C) índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107- Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106- Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209. 139-Aceite de Maíz, etc.).</p> <p>2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla.</p> <p>3) Para el caso de aceites vegetales que no cuentan con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i>, se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.</p>																				

NOTA: Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizado las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el contratista.

MUESTREO

Se realizará de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.

ENSAYO

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en la NTP 209.0





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 (artículo 118 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo año, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el artículo 119 del D.S. 07-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida.

TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite Vegetal Comestible características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (según artículo 75 del D.S. 007-98 SA).

IMPORTANTE: La Municipalidad Provincial de Lampa, requiere que los envases sean de 1 litro, en el rotulo de la caja debe indicar MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA - PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA- DISTRIBUCIÓN GRATUITA.

CONDICIONES CONTRACTUALES.

Lugar de entrega:

El internamiento de los bienes debe realizarse en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Lampa, terminal terrestre S/N. en coordinación con Almacén Central.

Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, previa coordinación con el área usuaria y Almacén Central.

forma de entrega

De acuerdo al siguiente cronograma establecido:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	1319.00	LITRO
Segunda	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	1319.00	LITRO
Tercera	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
Cuarta	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
TOTAL		5,276.00	

GARANTÍA COMERCIAL





- a. Alcance de la garantía: el producto deberá tener una garantía que cubrirá algún daño y/o deterioro y/o producto en malas condiciones y/o manipulación a la entrega del bien.
- b. Periodo de garantía: tendrá un periodo de 1 año.
- c. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Se inicia a la fecha de la recepción en almacén- Municipalidad Provincial de Lampa.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas Condiciones.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir en la entrega en las fechas establecidas en el Contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo. Del transporte, del D.S. N°007-98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"
- Para la entrega del producto original o copia legalizada notarialmente de los certificados informes de ensayos emitidos por una certificadora acreditada por INACAL O MINSA.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- a. Áreas que coordinan con el proveedor, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento y Almacén Central.
- b. Áreas responsables de las medidas de control, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento, Almacén Central y Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- c. Área que brindará la conformidad. Sub Gerencia de Desarrollo Social y servicios públicos, Programa de Complementación Alimentaria.

PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para entregar la conformidad de bienes el proveedor adjudicado deberá entregar constancia de calidad del producto correspondientes al lote entregado vigente.

CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.



- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto vigente}$

$F \times \text{plazo en días}$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes: $F = 0.40$.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
- b.1) Para bienes: $F = 0.25$

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VICIOS OCULTOS

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

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- Acreditar vida útil del producto como mínimo 24 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado
- Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL
- Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor
- Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G.

META: 0061

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA AÑO FISCAL 2025.

FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Lampa a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende la manera eficiente y eficaz con los recursos públicos del estado priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las siguientes modalidades las cuales son; comedores populares, adultos en riesgo que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimenticio y nutricional de niños (as) adolescentes y adultos con en riesgo. La ayuda alimentaria es complementaria es decir la ración a otorgarse está sujeta a 4 grupos de alimentos (cereales, menestras, productos de origen animal y grasa).

ANTECEDENTES

El mencionado requerimiento está contemplado en el plan anual de contrataciones del año fiscal 2025.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, Riesgo y vulnerabilidad, a través de las Organizaciones Sociales de Base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Objetivos Específicos:

Brindar alimentación nutritiva diaria y balanceada a miles de personas en situación de pobreza o pobreza extrema; mediante los centros de Atención (Comedores Populares).

NORMATIVA ESPECÍFICAS

Convenio de Gestión entre la Municipalidad Provincial de Lampa y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN, CANTIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G.	112095 latas	ENVASE DE 170 G.	No mayor de 2 años

CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- SEGÚN FICHA TÉCNICA APROBADA





REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado, de acuerdo con el Art- 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Contar con RUC activo.
- Contar con registro Nacional de Proveedores - RNP.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Vigente otorgada por el organismo de sanidad pesquera- SANIPES, según el D.S. N°012-2013-PRODUCE.
- Protocolo técnico del registro sanitario de productos Pesqueros Acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según El Decreto Supremo N°012-2013 - PRODUCE Certificado sanitario para la venta local del producto anchoveta Entera en salsa de tomate emitido por SANIPE.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutrientes	Cantidad
Proteínas	18.68 g
Grasas	11.9 g
Colesterol	0.08 g
Agua (humedad)	64.4 g
Valor energético	758 kJ/181kcal

Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas, Colesterol, Agua (humedad), Valor energético serán considerados conformes.

REQUISITOS

CERTIFICACIÓN

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

Envase

Envases de hojalata de 0.170 gramos, en cajas de cartón corrugado de 48 Unidades en el rotulo e indicar MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA - PROGRAMA DE MPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -PCA-DISTRIBUCIÓN GRATUITA.

Etiquetado

El etiquetado debe cumplir con lo establecido en la norma sanitaria vigente para las actividades pesqueras y acuícolas, además de consignar el registro sanitario.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados.
- Peso neto.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1



- Lote de producción.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.

TRANSPORTE

El medio del transporte empleado no deberá transmitir al filete de caballa en aceite vegetal calidad extra característico indeseable, que impida su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el título V y Capítulo II del transporte, del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (según Artículo 75 del D.S.007-98 SA).

CONDICIONES CONTRACTUALES.

Lugar de entrega:

El internamiento de los bienes debe realizarse en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Lampa, terminal terrestre SIN. en coordinación con Almacén Central.

Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, previa coordinación con el área usuaria y Almacén Central.

forma de entrega

De acuerdo al siguiente cronograma establecido:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	1319.00	LITRO
Segunda	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	1319.00	LITRO
Tercera	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
Cuarta	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	1319.00	LITRO
TOTAL		5,276.00	

GARANTÍA COMERCIAL

- Alcance de la garantía: el producto deberá tener una garantía que cubrirá algún daño y/o deterioro y/o producto en malas condiciones y/o manipulación a la entrega del bien.
- Periodo de garantía: tendrá un periodo de 1 año.
- Inicio del cómputo del periodo de garantía: Se inicia a la fecha de la recepción en almacén-Municipalidad Provincial de Lampa.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas Condiciones.





- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir en la entrega en las fechas establecidas en el Contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo. Del transporte, del D.S. N°007-98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"
- Para la entrega del producto original o copia legalizada notarialmente de los certificados informes de ensayos emitidos por una certificadora acreditada por INACAL O MINSA.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- a. Áreas que coordinan con el proveedor, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento y Almacén Central.
- b. Áreas responsables de las medidas de control, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento, Almacén Central y Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- c. Área que brindará la conformidad. Sub Gerencia de Desarrollo Social y servicios públicos, Programa de Complementación Alimentaria.

PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para entregar la conformidad de bienes el proveedor adjudicado deberá entregar constancia de calidad del producto correspondientes al lote entregado vigente.

CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto





del contrato vigente, o de ser el caso del ítem debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto vigente}$

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes: F = 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
- b.1) Para bienes: F = 0.25

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VICIOS OCULTOS

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

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- Acreditar vida útil del producto como mínimo 48 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado
- Copia del contrato de Distribución realizado entre la planta de procesamiento de conservas y el postor, Carta de Autorización de la planta de procesamiento y elaboración de conservas para el uso de documentos de la planta de procesamiento de conservas acreditar signatarios, carta de autorización de parte de productor de conservas
- Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, unidad de medida de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL.
- Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor, acompañar documento de la planta de elaboración de conservas
- Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LENTEJA DE CALIDAD 1 – SUPERIOR

META: 0061

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE LENTEJA DE CALIDAD 1 – SUPERIOR, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA AÑO FISCAL 2025.

FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Lampa a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende la manera eficiente y eficaz con los recursos públicos del estado priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las siguientes modalidades las cuales son; comedores populares, adultos en riesgo que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimenticio y nutricional de niños (as) adolescentes y adultos con en riesgo. La ayuda alimentaria es complementaria es decir la ración a otorgarse está sujeta a 4 grupos de alimentos (cereales, menestras, productos de origen animal y grasa).

ANTECEDENTES

El mencionado requerimiento está contemplado en el plan anual de contrataciones del año fiscal 2025.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, Riesgo y vulnerabilidad, a través de las Organizaciones Sociales de Base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Objetivos Específicos:

Brindar alimentación nutritiva diaria y balanceada a miles de personas en situación de pobreza o pobreza extrema; mediante los centros de Atención (Comedores Populares).

NORMATIVA ESPECÍFICAS

Convenio de Gestión entre la Municipalidad Provincial de Lampa y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN, CANTIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	7146 kilogramos	Saco de 50 kg.	No mayor de 6 meses

CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- SEGÚN FICHA TÉCNICA APROBADA

Características físico – Organolépticas

Aspecto: granos secos, duros, limpios.





Tamaño: Uniforme.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la lenteja:



La lenteja calidad 1 - extra, deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, no deberá tener insectos vivos ni muertos en cualquiera de sus estadios ni materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformada por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variables) exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022. 2014.

La lenteja de calidad 1 – extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de NTP 205 022. 2014.

CALIBRE (TAMAÑO)	DIÁMETRO (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Y presenta las siguientes características:



CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
REQUISITOS GENERALES	Lentejas deben ser inocuos, libres de sabores, olores extraños como también libre de insectos y semillas tóxicas. La variedad deberá ser de un mismo color forma.	NTP 205.022. 2014 LEGUMINOSA LENTEJA REQUISITOS
CONTENIDO DE HUMEDAD	15 -16 %	
CALIBRE (TAMAÑO)	1- Mayor o igual que 7.5 2 - Menor que 7.5	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio SENASA. Autoridad Nacional Competente	Reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011 – AG y sus modificaciones

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente ficha técnica, lenteja calidad 1 - superior de calibre (Tamaño)

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado, de acuerdo con el Art- 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Contar con RUC activo.
- Contar con registro Nacional de Proveedores - RNP.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Copia simple de certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente. otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según indica el artículo 33 el "reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobó mediante decreto supremo N°004-201 I-AG y sus modificatorias y complementarias.
- Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emite la reglamentación que corresponde, según lo establecido por la primera y segunda disposición complementaria final y segunda disposición transitoria del decreto legislativo N°1290.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas, Colesterol, Agua (humedad), Valor energético serán considerados conformes.

REQUISITOS

CERTIFICACIÓN

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

Envase

La lenteja de calidad 1 - extra deberá envasarse de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399. 163 - 1:2017 y su Corregida Técnica 1:2018, que salvaguarda las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales I O y 10.1 de la NTP 205.022.2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá incluir en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: Material, peso, tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Rotulado

Los envases de lenteja deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en formas más destacadas, como mínimo los siguiente:

- El nombre del producto lenteja
- El grado de calidad: "2 superior"
- Contenido neto de 50 kg
- Nombre y Domicilio legal del productos, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- Número del Registro Sanitario
- El país de origen
- La identificación del lote.
- El mes y año de envasado.
- El mes y año de vencimiento.
- Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

IMPORTANTE: La Municipalidad Provincial de Lampa, requiere que las bolsas de polietileno o Sacos de polipropileno de primer uso que sean de 50 kg. y en el rotulo debe





indicar MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA - PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA - DISTRIBUCIÓN GRATUITA.



CONDICIONES CONTRACTUALES.

Lugar de entrega:

El internamiento de los bienes debe realizarse en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Lampa, terminal terrestre SIN, en coordinación con Almacén Central.

Plazo de entrega.

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato para la primera entrega y según el siguiente cronograma para la SEGUNDA, TERCERA y CUARTA entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, previa coordinación con el área usuaria y Almacén Central.

forma de entrega

De acuerdo al siguiente cronograma establecido:

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE LENTEJA CALIDAD 1 - SUPERIOR			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	05 DÍAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO.	1787.00	KG
Segunda	TRES (03) DE JUNIO DEL 2025.	1787.00	KG
Tercera	TRES (03) DE SEPTIEMBRE DEL 2025.	1787.00	KG
Cuarta	TRES (03) DE DICIEMBRE DEL 2025.	1787.00	KG
TOTAL		7,148.00	

GARANTÍA COMERCIAL

- Alcance de la garantía: el producto deberá tener una garantía que cubrirá algún daño y/o deterioro y/o producto en malas condiciones y/o manipulación a la entrega del bien.
- Periodo de garantía: tendrá un periodo de 1 año.
- Inicio del cómputo del periodo de garantía: Se inicia a la fecha de la recepción en almacén- Municipalidad Provincial de Lampa.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas Condiciones.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir en la entrega en las fechas establecidas en el Contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo. Del transporte, del D.S. N°007-98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"





- Para la entrega del producto original o copia legalizada notarialmente de los certificados informes de ensayos emitidos por una certificadora acreditada por INACAL O MINSA.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- a. Áreas que coordinan con el proveedor, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento y Almacén Central.
- b. Áreas responsables de las medidas de control, Sub Gerencia de Logística/Abastecimiento, Almacén Central y Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- c. Área que brindara la conformidad. Sub Gerencia de Desarrollo Social y servicios públicos, Programa de Complementación Alimentaria.

PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para entregar la conformidad de bienes el proveedor adjudicado deberá entregar constancia de calidad del producto correspondientes al lote entregado vigente.

CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será otorgada por la responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de almacén central y V° B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos y la conformidad será otorgada el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA) con V°B° de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta por cada entregable de los productos.

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

- Recepción del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), responsable de Almacén Central y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria – PCA), y V°B° de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar Mesa de partes de la Entidad, sitio en Plaza de Armas N° 100 - Lampa – Provincia de Lampa – Departamento de Puno.

PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:





- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes: $F = 0.40$.
b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
b.1) Para bienes: $F = 0.25$

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VICIOS OCULTOS

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

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- Acreditar vida útil del producto como mínimo 24 meses a partir de la producción del producto lo cual deberá presentar documento sustentatorio acreditado.
- Certificado de Inspección higiénico sanitario de almacén, la cual deberá contar con un porcentaje máximo de puntaje para el almacenamiento de alimentos, deberá hacer referencia al producto, cantidad, lote, de según LEY N° 26842 DECRETO SUPREMO: 007-98-SA-D.LEG N°1062 emitido por laboratorio acreditado ante INACAL.
- Autorización de establecimiento para el expendio de productos en abarrotes al por mayor y menor emitido por la entidad competente a nombre del postor.
- Certificado de vigilancia sanitaria de almacén del postor emitido por el MINSA, donde se acredite que el almacén, es para el rubro de almacén y se expondrá los productos estén en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento de la LEY N°26842 LEY GENERAL DE SALUD D.S. 007-98-SA Y DECRETO LEGISLATIVO 1062.





CAPÍTULO IV **REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷**

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ARROZ PILADO EXTRA

- 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban 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 N° 449-2006/MINSA.

QUINUA GRADO 1

- 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.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban 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 N° 449-2006/MINSA.

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

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

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

Componentes y suministros de fabricación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

Advertencia

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

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

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

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación,



consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	Certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitida por MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenara los productos está en permanente evaluación sanitaria	Copia del certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitida por MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenara los productos está en permanente evaluación sanitaria en cumplimiento a la ley N° 26842 ley general de salud	Ley N° 26842 ley general de salud, el decreto supremo N° 007-98- SA, y decreto legislativo N° 1062	15 de julio de 1997

Advertencia

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA, que celebra de una parte MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 201655633515, con domicilio legal en PLAZA DE ARMAS N° 100 – LAMPA – PROVINCIA DE LAMPA – DEPARTAMENTO DE PUNO, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1** para la contratación de ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA, 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 ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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



CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto 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 01 año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de 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 CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: PLAZA DE ARMAS N° 100 – DISTRITO DE LAMPA – PROVINCIA DE LAMPA – DEPARTAMENTO DE PUNO.

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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 consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ARROZ PILADO EXTRA, QUINUA GRADO 1, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G Y LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA; PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMPA., de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 5

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° SIE-SIE-1-2025-MPL/OEC-1
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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