

# **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"> <li>• Abc</li> </ul> </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"> <li>• Abc</li> </ul> </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"> <li>• Xyz</li> </ul> </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



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
001-2025-MPY/OEC-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA PCA - MODALIDAD OLLAS  
COMUNES, CORRESPONDIENTE AL AÑO 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](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “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 Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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.*

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

## **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 realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS  
RUC N° : 20172247513  
Domicilio legal : PLAZA CONSTITUCION N°100 – LIMA- YAUYOS – YAUYOS  
Teléfono: : 938438638  
Correo electrónico: : logisticampy2025@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA - MODALIDAD OLLAS COMUNES, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025.**

ITEM PAQUETE	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
	CEREALES (ARROZ PILADO SUPERIOR)	KILOGRAMO	73,845.00
	MENETRAS (LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA)	KILOGRAMO	4,923.00
	MENESTRAS (ARVEJITA CALIDAD 1 EXTRA)	KILOGRAMO	7,384.50
	POA (FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL EXTRA X 170GR)	UNIDAD	101,361.00
	PRODUCTO GRASO (ACEITE VEGETAL COMESTIBLE)	LITRO	4,923.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE ALCALDIA N°103-2025 MPY/A el 5 de marzo del 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 – RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO.

### 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 la suma de S/ 10.00 (Diez con 00/100 Soles), en caja de la Entidad, sito en Plaza Constitución N° 100 – Yauyos y Recabar las bases en la Unidad de Abastecimiento y Servicios Auxiliares.

### 1.9. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- ✓ Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225 (Vigente desde el 30 de enero del 2019).
- ✓ Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero del 2019), y sus modificatorias según el D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 168-2020-EF y D.S N° 162-2021-EF.
- ✓ Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2008-TR – 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.
- ✓ Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE. - Decreto Supremo N° 013 2013-PRODUCE –Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- ✓ Código Civil Peruano Vigente.
- ✓ Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

debe acreditar estos requisitos.

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la*

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

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

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

*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 Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de La Municipalidad Provincial de Yauyos** – sitio en el **PLAZA CONSTITUCION N°100 – LIMA- YAUYOS – YAUYOS**.

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

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

##### Denominación

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA – OLLAS COMUNES, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025.**

##### Finalidad pública

La contratación permitirá cumplir con las estrategias institucionales establecidas por la Municipalidad Provincial de Yauyos para el desempeño y cumplimiento de sus funciones. Como:

- ✓ Optimizar la atención a los beneficiarios del programa de complementación alimentaria a Municipalidad Provincial de Yauyos.
- ✓ Atención oportuna a los usuarios.
- ✓ Cumplimiento de metas y objetivos del programa ✓ Mejorar la calidad de atención a socios y beneficiarios del programa

#### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
CEREALES (ARROZ PILADO SUPERIOR)	KILOGRAMO	73,845.00
MENETRAS (LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA)	KILOGRAMO	4,923.00
MENESTRAS (ARVEJITA CALIDAD 1 EXTRA)	KILOGRAMO	7,384.50
POA (FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL EXTRA X 170GR)	UNIDAD	101,361.00
PRODUCTO GRASO (ACEITE VEGETAL COMESTIBLE)	LITRO	4,923.00

##### 2.1 Características técnicas

En la provincia de Yauyos se atiende a total de 36 Ollas Comunes, todos en la modalidad de Ollas Comunes, distribuidos en 11 distritos de la provincia de Yauyos.

## V. OBJETIVOS

### 5.1. Objetivo General

Contribuir a la disminución del índice de desnutrición en la población de nuestra provincia.

### 5.2. Objetivos Específicos

Otorgar un complemento alimenticio a la población en situación de pobreza, pobreza extrema, riesgo moral y de salud. Así como a grupos vulnerables niñas, niños, en situación de riesgo moral, abandono, víctimas de violencia familiar y política.

## VI. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR

La adquisición de los alimentos es de acuerdo a las recomendaciones establecidas normativamente por el Programa de Complementación Alimentaria, compuesto por los siguientes productos: Cereales, menestras, productos de origen animal y producto graso; de acuerdo al siguiente detalle:

Ítem	Producto	Unidad de Medida	Cantidad
01	Cereales (Arroz pilado superior)	Kg	73,845.00
02	Menestras (Lenteja grande calidad 1 - Extra)	Kg.	4,923.00
03	Menestras (Arveja partida calidad 1 - Extra)	Kg.	7,384.50
04	POA (Filete de atún en aceite vegetal x 170 gr.)	Unid.	101,361.00
05	Producto Graso (Aceite vegetal comestible)	Lt.	4,923.00



Cuadro: Elaboración propia en función al N° de beneficiarios por Centro de Atención y de acuerdo al Oficio Múltiple N° D000101-2024-MIDIS-DPSC de fecha 18 de octubre de 2024 "Consideraciones para efectuar el proceso de adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria para el año 2025".

### Especificaciones técnicas por producto:

Ficha Técnica: Arroz pilado superior

Ficha Técnica: Lenteja calidad 1 - Extra

Ficha Técnica: Arveja partida calidad 1 - Extra

Ficha Técnica: Filete de atún en aceite vegetal

Ficha Técnica: Aceite vegetal comestible

### Especificaciones:

#### Envase:

Los envases a utilizarse son de materiales adecuados para la conservación y manipulación de productos y no transmiten a este sabores, colores y olores extraños y están presentados en sacos de primer uso, semicristalino cerrado y cosido encadenado de 10 mm. anterior y superior, envases que salvaguardan las calidades higiénicas, nutricionales y organolépticas de alimentos, los mismos que deben ser procesados apropiadamente para el uso al que se les destine, debiendo ser resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).

Los cereales y menestras, los envasaran en sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado de primer uso, con un peso de 50 Kg. (salvo haya kg. adicionales menores al especificado (<50 Kg), que también deben tener el mismo tratamiento de polietileno y laminado).

Los envases deben permitir los muestreos o inspecciones

En el caso de productos en lata o botella, deben estar limpios y permitan las características del alimento, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad y resistencia a la oxidación hasta su fecha de vigencia. No se aceptarán latas desbarnizadas externamente. No se aceptarán lotes cuyo

defecto tengan desprendimiento de barniz o tapa abrefácil, tampoco se aceptarán latas chancadas o abolladas.

**Rotulado:**

El rotulado de productos en sacos, los envases deben cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2009 revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014, conteniendo el logotipo de la Municipalidad Provincial de Yauyos con la inscripción adicional de PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.

- ▷ Distribución Gratuita
- ▷ Prohibida su Venta
- ▷ Nombre del producto
- ▷ Nombre y dirección del fabricante
- ▷ Registro Sanitario
- ▷ Fecha de Producción
- ▷ Fecha de Vencimiento
- ▷ Lote
- ▷ Peso Neto

Para la impresión se debe utilizar tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.

**Vida útil:**

Mínimo dos (02) años

**Certificación:**

El postor ganador deberá entregar una copia del Certificado de Calidad emitido por INACAL (Certificado Oficial en caso del Filete de atún emitido por SANIPES) para cada uno de los productos y en cada entrega. Adicionalmente:

- ▷ Copia del Certificado de fumigación de planta y almacenes (desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de sistema o reservorio de agua y limpieza de ambientes).
- ▷ Declaración Jurada de condición del postor (si es distribuidor y qué tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de Certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor que oferta). En caso de ser distribuidor deberá presentar una Declaración Jurada del fabricante que cuenta con la autorización para el uso de sus documentos para presentarse al presente procedimiento de selección.
- ▷ Carta de autorización (Declaración Jurada del fabricante) de uso de documentos firmado y sellado por el Representante Legal del fabricante.

**Almacenamiento:**

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga la contaminación o alteración, debiendo ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

**VII. PLAZO DE ENTREGA**

Los alimentos serán entregados de acuerdo al cronograma de entrega aprobado en sesión del Comité de Gestión del Programa de Complementación Alimentaria, correspondiendo estos a cada trimestre del año fiscal.

Producto	TOTAL	II Trimestre (04/04/2025)	III Trimestre (04/07/2025)	IV Trimestre (03/10/2025)
Arroz pilado superior	73,845.00 Kg.	24,615.00 Kg.	24,615.00 Kg.	24,615.00 Kg.
Lenteja calidad 1 – Extra	4,923.00 Kg.	1,641.00 Kg.	1,641.00 Kg.	1,641.00 Kg.
Arveja partida calidad 1 – Extra	7,384.50 Kg.	2,461.50 kg.	2,461.50 kg.	2,461.50 kg.



Filete de atún en aceite vegetal x 170 gr.	101,361.00 Unid.	33,787 Unid.	33,787 Unid.	33,787 Unid.
Aceite vegetal comestible	4,923.00 Lt.	1,641.00 Lt.	1,641.00 Lt.	1,641.00 Lt.

#### VIII. LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

La entrega de los productos se hará en los Centros de Acopio asignados mediante acuerdo del Comité de Gestión del PCA y según cronograma de entrega establecido y comunicado por el área usuaria, en los siguientes lugares:

Centro de Acopio	N° de Centros de Atención	Hora de entrega
Mala	01	7:00 a.m.
San Jerónimo	11	11:00 a.m.
Puente Auco	14	2:00 p.m.
Llapay	10	5:00 p.m.

#### IX. GARANTÍA COMERCIAL

El vencimiento de cada producto debe de conservar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada producto.

Si alguno de los productos es rechazado, en el momento de la recepción, el proveedor tiene un plazo no mayor a dos (02) días calendarios para entregar un nuevo lote conforme a las especificaciones técnicas. La reposición del producto será sin costo adicional alguno.

#### X. SUBCONTRATACIÓN

No corresponde.



#### XI. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción y conformidad estará a cargo del Jefe de Almacén General de la Municipalidad Provincial de Yauyos con el V° B° del responsable del Programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

#### XII. FORMA DE PAGO

La entidad a través de la Oficina de Abastecimiento y Servicios Auxiliares tramitará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA con un plazo que no exceda los diez (10) días calendarios después de la entrega realizada.

La Municipalidad Provincial de Yauyos realizará el pago, al haberse presentado los siguientes documentos:

- Recepción del almacén
- Conformidad del área usuaria
- Guía de remisión
- Comprobante de Pago (Factura)
- Orden de compra o Contrato
- Documentos de certificación

Los comprobantes de pago emitidos por el proveedor, se debe consignar a nombre de la Municipalidad Provincial de Yauyos y ser presentados con el requerimiento de pago a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

#### XIII. PENALIDADES

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

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

Donde P tiene los siguientes valores:

► Para los bienes adquiridos por el Catálogo Electrónico de Perú Compras: P = 0.10

- Para los bienes adquiridos bajo la modalidad de compra igual o inferior a 8 UIT's:  $P = 0.05$   
Donde  $F$  tendrá los siguientes valores:
- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para servicios en general o consultorías en general:  $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días, para servicios en general o consultorías en general:  $F = 0.25$

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

#### XIV. TRANSPORTE

El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- Para el transporte del bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (camión cerrado) limpias, a fin de evitar la contaminación y/o alteración por el polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- Deberá contar con un protocolo implementado para la prevención del Covid-19 para el transporte (para la carga y descarga del producto).

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- Las personas que realizan la estiba, desestiba y la entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan al grupo de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- Así mismo, dicho personal deberá utilizar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria realizar el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.



#### XV. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A LA ENTREGA DEL BIEN

Copia simple del Certificado de fumigación del vehículo que hará el transporte del producto alimenticio objeto de la convocatoria, ajustándose a lo señalado en el Título V Capítulo 11 - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

#### XVI. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la entidad debe adoptar son las siguientes:

Capacidad legal

##### A. Habilitación

- Certificación Oficial de Principios Generales de Higiene (PGH) de almacén - MENESTRAS.
- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. CEREALES Y PRODUCTOS GRASOS.
- Protocolo técnico de registro sanitario del producto ofertado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente de acuerdo a la reglamentación establecida por la entidad sanitaria competente - POA.

##### B. Acreditación

- Copia simple de la Certificación Oficial de Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de entrega del bien.

##### C. Perfil técnico mínimo del proveedor:

- Contar con Registro Único de Contribuyente - RUC en estado activo y habido

- Contar con Inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes para contratación mayores a 1 UIT (vigente al año fiscal)
- El proveedor debe contar con actividades económicas que guarde relación con el objeto de contratación
- El proveedor no se encuentre inhabilitado ni impedido para contratar con el Estado.

#### **XVII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; es decir, el plazo mínimo dispuesto por la normativa en contratación Estatal.

#### **XVIII. INCUMPLIMIENTO**

El incumplimiento de las obligaciones contenidas en el presente contrato constituye causal de resolución automática del contrato. La entidad, por decisión unilateral, podrá resolver el presente contrato, sin pago de indemnización por ningún concepto al proveedor, a simple solicitud de la Entidad. Para ello, la Entidad comunicara por escrito al domicilio o correo electrónico del proveedor, sobre la resolución del contrato. Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

#### **XIX. CONFIDENCIALIDAD**

La información proporcionada al inicio del servicio y generada durante la misma, tiene carácter de reservada, sin que esta pueda ser proporcionada a terceros. El contratado del servicio se compromete a mantener confidencialidad sobre la información que maneje relacionada a la Municipalidad Provincial de Yauyos. En tal sentido, esta información será para uso exclusivo de los fines del contrato, sometiéndose a las disposiciones de la legislación vigente en caso de infracción.



### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARROZ PILADO SUPERIOR

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Arroz Pilado Superior	Kilogramo	97,740.00

**Nota Importante:** EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD.

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivo, 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, sucios y de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>– Estar exento de ñelén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano</th></tr><tr><td>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	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									
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	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la norma de referencia									
<b>INOCUIDAD</b>										
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-								

	Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.	V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).
- Grado (tolerancias)		
- Granos rojos	Máximo 0,5%	
- Granos tizosos totales	Máximo 4%	
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%	
- Granos dañados	Máximo 0,5%	
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%	
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25%	
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>		
Criterio microbiológico	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

### 2.3. Rotulado

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

Nombre comercial (arroz pilado superior);  
Tipo de arroz (arroz pilado);  
Grado del arroz;  
País de origen.

### 2.4. Inserto

No aplica.



#### Adicionando puntos Importantes:

La presentación del Arroz Pilado Superior deberá ser entregada en Sacos de 50 Kg. de material sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado transparente sellado hermético.  
Para asegurar un buen apilamiento, tamaño de los sacos deberán ser uniformes:

Estructura del Envase	: sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado
Color	: Transparente
Adicionales menores al especificado (<50 Kg)	: Polietileno y laminado

#### **Rotulado:**

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

#### Adicionando puntos Importantes:

Los Rótulos de los envases del **Arroz Pilado Superior**, deberán indicar, en idioma español, como mínimo lo siguiente (según D.S. N° 007-98-SA):

- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del Producto: Arroz Pilado Superior.
- Nombre o Razón Social y dirección del productor, envasador o vendedor en caso de productos importados, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de Vencimiento.
- Código o Clave de Lote.

- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Peso neto en Kilogramo del producto envasado.

**Adjunto:** En anexo Formato 01. Diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en la presente ficha técnica. 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.

**REQUISITOS DE CALIFICACION (del proveedor)**

**REQUISITOS DE HABILITACIÓN:**

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. (Arroz Pilado Grado Superior) Vida Útil del producto: veinticuatro meses a más.
- ✓ 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 (\*) (\*\*). 2. 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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Arroz elaborado o fraccionamiento de alimentos: arroz pilado



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

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

**DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA EVALUACION DEL POSTOR**

- ✓ Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:**

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazará los productos que no cumplan con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
- De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote de del producto.
- En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá entregar un nuevo lote de producto.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del Contrato.

- Copia del DNI del Proveedor y/o Representante.
- Guía de Remisión firmada por el proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo adicionar también guía copia del transportista.
- Comprobante de Pago (Factura o Boleta de Venta).
- Copia de los Certificados de los requisitos organoléptico, físico – químico y microbiológico, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante **INACAL**, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica al entregar los productos.

**Nota 1:** Los bienes que se encuentra en mal estados (Infestado por insectos o gorgojos), en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.

**Nota 2:** 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.



**ESPECIFICACIONES TECNICAS LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Lenteja Calidad 1 - Extra	Kilogramo	6,516.00

**Nota Importante:** EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD

**CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:**

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

**CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:**

**Del bien**

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

La Lenteja Calidad 1 – Extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5 mm
2	Menor que 7,5 mm

Y presentara las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los Granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar 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)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:	
	<b>Calibre (Tamaño)</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
	1	Mayor o igual que 7,5 mm
	2	Menor que 7,5 mm
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>		
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 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA
	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la norma de la referencia	



#### Residuos de plaguicidas:

No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el CODEX.

#### ENVASE:

La Lenteja Calidad 1 – Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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).

La Lenteja Calidad 1 – Extra deberá ser envasado en envases de primer uso de sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado en cantidades de 50 Kilogramos o bolsas de polietileno (salvo que sean menores a 50 Kg. que deben tener el mismo tratamiento de envasado), que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

#### Detalles del envase:

Estructura : Sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado  
Color : Transparente  
Adicionales menores al especificado (<50 Kg) : Polietileno y laminado.

#### ROTULADO:

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

- Logo de la Municipalidad Provincial.
- Nombre del producto.
- Grado de Calidad.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor o en caso de producto importado, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código de número de Lote.
- Condiciones de conservación almacenamiento.
- Contenido neto en kilogramos.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimentos.
- Distribución gratuita y prohibida su venta.

El rotulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión se usará tinte de uso alimentario y no debe desprenderse y/o borrarse con el rozamiento y manipuleo, y el rotulado será considerado en todo el envase de presentación unitaria, con carácter de fácil lectura, en forma completa y clara.

**Adjunto** en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 8.2.1 de la presente ficha técnica.



#### DOCUMENTOS SOLICITADOS POR EL AREA USUARIA.

- 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Para el producto a adquirir.

#### **Nota Importante:**

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

Las Certificaciones deben de ser de acuerdo al lote entregado, si hubiese diferentes entregas cada una de ellas se recepcionará con su respectivo Certificado de Calidad y/o pruebas de ensayo.

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

**ESPECIFICACIONES TECNICAS ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Arveja Partida Calidad 1 - Extra	Kilogramo	9,774.00

**Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD**

**CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:**

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

**CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN:**

**Del bien**

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

La Arveja partida calidad 1 – Extra presentara las siguientes características:

CARACTERISTICA		ESPECIFICACION	REFERENCIA						
CALIDAD									
Requisitos generales		Los Granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul>	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de Humedad		Máximo 15%							
Calibre (tamaño)		La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (Tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5 mm</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5 mm</td></tr></table>		Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5 mm	2	Menor que 7,5 mm
Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)								
1	Mayor o igual que 7,5 mm								
2	Menor que 7,5 mm								
Ccntenido de humedad		Máximo 15 %							
Grado de Calidad	Grano infectado	Máximo 0,00 %							
	Grano picado	Máximo 0.30 %							



	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
	Grano con cascara (testa)	Máximo 0,10 %	
	Grano quemado	Máximo 0,20 %	
	Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.  Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la norma de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Residuos de plaguicidas:**

No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el CODEX.



**ENVASE:**

La Arveja partida Calidad 1 – Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden 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 inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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)

La Arveja partida Calidad 1 – Extra deberá ser envasado en envases de primer uso de polietileno tejido o bolsas de polietileno en cantidades de 50 Kilogramos, (salvo que sean menores al indicado, pero con el mismo tratamiento de envasado) que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

**Detalles del envase:**

Estructura : sacos de polipropileno biorientado (BOPF) bilaminado  
Color : Transparente  
Adicionales menores al especificado (<50 Kg) : polietileno y laminado.

**ROTULADO:**

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

- Logo de la Municipalidad Provincial.
- Nombre del producto.
- Grado de Calidad.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor o en caso de producto importado, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código de número de Lote.
- Condiciones de conservación almacenamiento.
- Contenido neto en kilogramos.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.

- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimentos.
- Distribución gratuita y prohibida su venta.

El rotulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión se usará tinte de uso alimentario y no debe desprenderse y/o borrarse con el rozamiento y manipuleo, y el rotulado será considerado en todo el envase de presentación unitaria, con carácter de fácil lectura, en forma completa y clara.

**Adjunto** en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 9.2.1 de la presente ficha técnica.

#### **DOCUMENTOS SOLICITADOS POR EL AREA USUARIA.**

- 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Para el producto a adquirir.

#### **Nota Importante:**

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



Las Certificaciones deben de ser de acuerdo al lote entregado, si hubiese diferentes entregas cada una de ellas se recepcionará con su respectivo Certificado de Calidad y/o pruebas de ensayo.

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

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL x 170 gr.**

NOMBRE DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Atún en Filete en Aceite Vegetal x 170 gr.	Unidad	78,216

**Nota Importante:** EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD.

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

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

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

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

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

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



	<p>de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</p> <p>El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).</p> <p>El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</p>	
Defectos	Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<p>Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</p> <p>Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</p> <p>Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</p>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 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)



		<p><b>CONSERVAS DE PESCADO.</b> Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición</p>
<b>INOCUIDAD</b>	<p>Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad nacional competente¹.</p>	<p>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.</p>

**Precisión 1:** Ninguna.

**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.

**Rotulado**

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetado y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE: nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad; nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado; país de fabricación o producción si el producto es perecible:

- Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;

v. 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:**

Tipo de envase	N° de envases x caja	Peso neto (gr) mínimo	Peso escurrido (gr) aprox.
½ lb. Tuna	48 Unid.	170	120

**Nota:** La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazará los productos que no cuentan con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción de alimentos y constatación con la muestra presentada en el momento del proceso. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en buenas condiciones.

**DOCUMENTACION DE HABILITACION CONSIDERADO POR EL AREA USUARIA  
PRODUCTO NACIONAL**

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar. (Especies: Thunnus sp. Ingredientes. Atún, Aceite vegetal de soya, agua y sal yodada. envase hojalata ½ lb tuna tapa abrefácil).
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

**EN EL CASO DE QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ALMACENADOS PREVIAMENTE A SU COMERCIALIZACIÓN.**

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Anexo: Protocolo técnico / atún – Thunnus sp).

**PARA MEJORAMIENTO DE CONTRATO (Importante)**

Documentación importante para velar la rastreabilidad y calidad del producto:

- **Resolución Directoral PRODUCE** – Listado de puntos autorizados para el desembarque de los recursos hidrobiológicos. (Atún en Filete en aceite vegetal x 170 gr.); hacer referencia al producto ofertado y/o productor, concursante a la convocatoria.
- Certificado Oficial del producto a entregar y del Lote emitido por SANIPES

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

#### **DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA:**

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación:

- Copia del contrato
- Copia del DNI del proveedor y/o representante.
- Guía de Remisión firmada por el proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de pago (factura o boleta de venta).

Cuyo producto que fue rechazado, queda prohibido de comercializar con el logotipo de la Municipalidad Provincial de Yauyos. La Municipalidad no se responsabiliza por el destino final del producto rechazado.



#### **CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:**

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazara los productos que no cumpla con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
- De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote del producto.
- En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá un nuevo lote de producto.
- \* El cambio de producto no genera un costo adicional.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del contrato.
- Copia del DNI del proveedor y/o representante.
- Guía de Remisión firmada por el proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de pago (factura o boleta de venta).

**Nota:** Los bienes que se encuentra en mal estados, en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD (CONTRATISTA)**

### ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Aceite Vegetal Comestible	Litro	6,516

**Nota Importante:** EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD

#### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:

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

#### 2. CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

##### Del Bien

Es el Aceite Vegetal Comestible y mezcla de los mismos (Aceite Vegetal) en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfatidos, 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).

##### Atributos del bien:

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción.
- El producto a adquirir no debe tener una fecha de producción no mayor a seis (06) meses.

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y Sabor		
Material volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
<b>CONTAMINANTES</b>	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA,

	Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup>	sus modificatorias y regulación complementaria.
--	---	--

**Envases:**

El envase que contiene el producto debe de 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.

**Características del envase:**

- En envases de 1 Litro el contenido será 0.900 kg, y resistente al apilamiento de 5 cajas.
- Botella (frasco) y tapa de polietileno tereftalato (pet) de 1 litro
- No se aceptarán envases con material plástico donde no se pueda ver el producto.
- Tapa: doble tapa, debido a que cualquier desviación o imperfección del tapado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligada.
- Sellado debido a que cualquier desviación o imperfección del tapado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligada.
- Todos los envases deberán estar libres de defectos (fugas del producto, rajadura, abolladura que pueden afectar la hermeticidad u otros.
- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento en pilas de 5 cajas y transporta apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deterioro. En cada uno de los lados exteriores de las cajas deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los lados de la caja.
- El certificado de calidad, deberá incluir el resultado de la determinación de resistencia del choque de caída libre.



No se aceptarán Cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de la misma.

**Presentación del Producto:**

El Aceite Vegetal Comestible se presentará en botellas de resina PET con capacidad de 01 Litro (0.9 kg). Y deberán de entregar en cajas (12 botellas de Litro por caja).

**Nota:** La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazara los productos que no cuentan con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción de alimentos y constatación con la muestra presentada en el momento del proceso. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá de entregar el producto en buenas condiciones.

**Rotulado:**

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma desiacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA. y sus modificatorias, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de la Alimentos y Bebidas, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Rotulados y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

**Adjunto** en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para este producto alimenticio, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 11.2.2. de la presente ficha técnica.

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tintas indelebiles de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**DOCUMENTO PRESENTADA POR EL PROVEEDOR**

**REQUISITOS DE HABILITACION CONSIDERADOS POR EL AREA USUARIA DE LA ENTIDAD:**

- Copia Simple del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 Y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por el Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA y sus modificatorias. (Aceite Vegetal de Soya)
- 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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. (Refinado de Aceites Vegetales: aceite a base de soya, destinada para el consumo humano)

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

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



#### **DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA EVALUACION DEL POSTOR**

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado.

#### **CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:**

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazará los productos que no cumpla con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
- De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote del producto.
- En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá entregar un nuevo lote de producto.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del Contrato.
- Copia del DNI del Proveedor y/o Representante.
- Guía de Remisión firmada por el Proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de Pago (Factura o Boleta de Venta).
- Copia de los Certificados OFICIAL emitido por SANIPES requisitos organoléptico, físico – químico y microbiológico, emitido por la empresa fabricante del producto o contratista donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica. Al entregar los productos.

**Nota:** Los bienes que se encuentra en mal estado, en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.

**TRANSPORTE:**

- El transporte empleado debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, contenida en la guía de Buenas Prácticas de Producción e Higiene. Aprobadas mediante la Resolución Directoral N° 154-2011. AG-SENASA-DIA/A, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.
- El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Para el Transporte del bien el Proveedor deberá utilizar **Unidades Vehiculares (Camión Cerrado) limpias**, a fin de evitar la Contaminación y/o alteración por el polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos, caso de las personas que realizan la estiba, desestiba y la entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan al grupo de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores; así mismo, **dicho personal deberá utilizar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector todo de primer uso.**



**GARANTIAS:**

**GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:**

El tiempo de Garantía Comercial de los productos deberán de ser 12 meses calendarios como mínimo, a partir de la fecha de entrega y recepción del producto en el almacén Programa.

**TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:**

El tiempo de reposición del bien, será en 05 días calendarios siempre en cuando exista algún defecto de fábrica, la misma que deberá ser evaluada por parte del área usuaria, almacenero y proveedor. Contado a partir del día siguiente de ser notificado.

**ALCANCE DE LA GARANTÍA:**

Pudiendo ser contra defectos de fabricación, entre otros, por un mal funcionamiento o pérdida total de los bienes contratados, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

**VIDA ÚTIL:**

El periodo de la vida útil del producto deberá ser de acuerdo al Registro Sanitario del producto ofertado, contando a partir del día siguiente de la fecha de entrega de los alimentos en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

**LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:**

- **Lugar de entrega:** El lugar de entrega deberá de ser en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos. En el horario de 9:00 a.m. a 12:00 p.m. y 3:00 p.m. a 5:00 p.m. (o el que asigne el área usuaria).

**MEDIDAS DE CONTROL**

- **Áreas responsables:** La Oficina de Programa de Complementación Alimentaria, y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).
- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los alimentos, deberán coordinar con la Oficina de Programa de Complementación Alimentaria, Oficina de Abastecimiento y el encargado del Almacén General.

- **Áreas que brindara la conformidad:** El área responsable de otorgar la conformidad, es la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado por la Gerencia de Desarrollo Social.

#### **FORMA DE PAGO**

El pago se realizará previa acta de conformidad del Área Usuaria (Oficina de Programa de Complementación Alimentaria) y la Gerencia de Desarrollo Social, a favor del contratista en pagos periódicos.

#### **VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no anula 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 146 de su Reglamento.

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



### 3. Condiciones de los bienes a contratar

#### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 3.1.1 Lugar de entrega

Almacén de la Municipalidad Provincial de Yauyos, previa conformidad del área usuaria.

##### 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de conformidad al requerimiento y 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).*

#### 3.2 Forma de entrega

##### 3.2.1 Forma de entrega

Conforme al requerimiento y área usuaria.

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

Conforme a lo determinado en el requerimiento del área usuaria

##### **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 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el área usuaria y el área de almacén de la entidad, la conformidad será otorgada por GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

#### 4.2 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en conforme al requerimiento.

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

- Recepción del Almacenero.
- Informe del funcionario responsable de la GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Según el requerimiento.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de Mesa de Partes de La Municipalidad Provincial de Yauyos – sitio en la PLAZA CONSTITUCION N°100 – LIMA- YAUYOS – YAUYOS.

#### 4.3 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.

#### 4.4 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.*

#### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

##### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

###### ARROZ PILADO SUPÉRIOR

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. (Arroz Pilado Grado Superior) Vida Útil del producto: veinticuatro meses a más.
- ✓ 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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Línea de producción: Arroz Elaborado o Fraccionamiento de alimentos: Arroz Pilado

###### LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

- ✓ 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- ✓ Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Para el producto a adquirir.

###### ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

- ✓ 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- ✓ Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Para el producto a adquirir.

###### ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL x 170 GRAMOS

- ✓ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar. (ESPECIES: Thunnus sp. INGREDIENTES: Atún, Aceite vegetal de soya, Agua y Sal yodada. ENVASE: Hojalata ½ lb tuna tapa abre fácil)
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. (ANEXO – PROTOCOLO TECNICO / atún – thunnus sp)

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

**EN EL CASO DE QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ALMACENADOS PREVIAMENTE A SU COMERCIALIZACIÓN.**

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

**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 los artículos 102 Y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por el Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA y sus modificatorias. (Aceite Vegetal de Soya)
- 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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. (Refinado de Aceites Vegetales: aceite a base de soya, destinada para el consumo humano)

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>
<b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a>
<b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a>
<b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a>
<b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a>
<b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a>

**DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO**

**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.*

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado

por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes 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 CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

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

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

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

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en 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.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en 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.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> 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 compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

## ANEXO N° 2

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

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>19</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 6**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se 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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo 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]"*

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*