

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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, 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° 04-2024-MPH/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PANTBC),
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.
- 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 pólsea 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.



Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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



1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.

- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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



1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2.

GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser realidades 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-encontran-autorizadas-a-emitter-cartas-afianza>).

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 el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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



3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se 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)

[Handwritten signature]



CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
RUC N° : 20188948741
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS SIN - HUARAL
Teléfono: : 01-246-3505
Correo electrónico: : LOGISTICA@MUNIHUARAL.GOB.PE

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PANTBC), CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025"

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	7,800.00	Kg
2	PAPA SECA	6,240.00	Kg
3	QUINUA GRADO 1	3,120.00	Kg
4	MAIZ CANCHERO PARO	7,800.00	Kg
5	CATEGORIA PRIMERA ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	1,560.00	Kg
6	LENTEJA CALIDAD EXTRA	3,120.00	Kg
7	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	3,120.00	Kg
8	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	23,400.00	Unidad
9	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	6,240.00	Litro
10	ARROZ PILADO EXTRA	23,400.00	Kg

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el 19 de diciembre del 2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante



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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Gratuito

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

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



**CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

- 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**
Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.
- 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS**
La oferta contendrá la siguiente documentación:
- 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria**
- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).
 - b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- Advertencia**
De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
 - d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
 - e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4)
 - f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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



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

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

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

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

- 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**
- El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:
- 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 - PIDE² y

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



siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no correspondiera exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

Importante

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

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

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



cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL, PLAZA DE ARMAS S/N, DISTRITO DE HUARAL – PROVINCIA DE HUARAL – DEPARTAMENTO DE LIMA.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

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

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ARROZ PILADO EXTRA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION
Adquisición de ARROZ PILADO EXTRA para el Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC).
Correspondiente al año 2025.

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

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	23,400 KG	KG	BOLSAS POR 15 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Arroz Pilado Extra - Clase Largo
Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:
Estructura de Envase de 15 Kg: Envase de saco polipropileno, debidamente sellado, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitirse al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 y 119° del D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:
-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
-Nombre del Producto
-Fecha de producción
-Indicar el año y mes de vencimiento
-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. LUGAR DE ENTREGA

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

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

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

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

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

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se convalida a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

6.3. ADELANTOS

No corresponde

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



108

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN
Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
2.1 Del bien
El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023.
- El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de fullen y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición										
Requisitos específicos y generales	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 % (correspondiente, y no más del 20 %), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.											
	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,9 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,9 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr><tr><td></td><td>Máximo 14 %</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,9 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,9 mm	Corto	Menos de 6,2 mm		Máximo 14 %
	Clase		Longitud del grano entero									
	Largo		De 6,9 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,9 mm											
Corto	Menos de 6,2 mm											
	Máximo 14 %											
Contenido de humedad												
Grado (tolerancias)												
Granos rojos	0,0 %											
Granos lisos totales	Máximo 2 %											
Granos lisos parciales	Máximo 5 %											
Granos dañados	0,0 %											

Versión 09

Página 1 de 3



109

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011.2023. ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (partes de otros granos, materia orgánica, No se permite la presencia de materias extrañas marginales)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Humana y Seguridad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; además, los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que están destinados, no contengan sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2023.

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

2.3 Embalaje

Se podría usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y pérdidas, y cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXG 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 09

Página 2 de 3



"Acto del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y del
commemoración de las luchas sociales de Juan y Juana"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN:
Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTEC) correspondiente al año 2025.

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

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	6,240 LTS	LITRO	BOTELLAS POR 1L

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICA
Adjunto ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:
Presentación en envase de botella plástica PET 1 litro con Tapa tipo vertedor con precinto de seguridad de Polietileno.
Estructura de Envase: Envase de botella plástica con al logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberá transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.
Características del envase: El envase que contendrá el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Embalaje: Cajas de cartón conglazado de primer uso, cada caja contendrá 12 unidades de botellas de 1 litro.
Rotulado: Se indicará la siguiente información:
- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTEC)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"
Asimismo, se consignará la combinación que se indica en rotulado en la ficha técnica



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

2.4 Rotulado
En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, deberá incluir la siguiente información: **ENVASES DE ALIMENTOS ENLATADOS**. El rotulado de alimentos preenvasados, en Frasco, la NMP 000-2019-01-000001, deberá incluir la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto
- grado del producto
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante
- nombre y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- nombre de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen;

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

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

Precisión 5: Ninguna

2.6 Inserte
No aplica.

Precisión 6: No aplica

Versión 05

Página 3 de 3



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1 LUGAR DE ENTREGA

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

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

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

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

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

6.2 PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se compila a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra).

6.3. ADELANTOS
No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De estar observadas, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el señalamiento de las observaciones, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsumiciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO.
Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

- Informe del Titular responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales entendiéndose la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal.
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO
No corresponde

6.8. PENALIDADES

Las penalidades serán de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato, vigentes, o de ser el caso del ítem que deba ejecutarse. Esta

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

penalidad será reducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente, y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times$ Monto vigente F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días. $F=0.25$

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 continuas, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

VII RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad

X. ALMACENAMIENTO:

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

REQUISITOS DE HABILITACION:

- 11.2. Cuya simple del Registro Sanitario emitido por el bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, y sus modificatorias.
- 11.3. Cuya simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial al DISEA, según Resolución Ministerial de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, N° 449-2005-MINSA, Anejoque Nueva Lima, emitida para la Aprobación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria emitida por la Resolución Ministerial N° 449-2005-MINSA.

FICHA TÉCNICA:

FICHA TÉCNICA:

SECRETARÍA DE GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

5.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1961 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del designado	
Olor y sabor	Los característicos del producto designado que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2 % m/m	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0.05 % m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de jabón	Máximo 0.005 % m/m	LOS REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KCHO ₃ de ácido	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activado de ácido	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Pública e Inocuidad Alimentaria DIGESA-Autoridad Nacional de Competencia ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Medicamentos Supremo N° 007-98-SA sus modificaciones y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna

22 Envase

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

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

Version 16

pueden ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar libre de contaminación química, física, biológica, radiológica, y contaminación ambiental, en su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3

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

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

2.4

Rotulado
El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Ccdex;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5

Etiquetado
Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6

Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Año de la Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN:

Adquisición de FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD:

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

III. ANTECEDENTES:

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	3,120 KG	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ajuste fecha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.
Estructura de envase: primario. Bolsas de polietileno biodegradable, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitirse al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

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



SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



Acto de Ejecutorio de la consolidación de nuestra independencia, y de la
consolidación de las libertades de Lima y España

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1 LUGAR DE ENTREGA

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

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

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sup. Gerencia de Programas Sociales, la misma que, previa selección de los productos inmediatamente efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases característicos, físcas, y estado de los mismos, a través de un personal en (Biotología y Nutrición) y/o (Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique que los mismos se encuentran aptos para su reparto, a sus beneficiarios, registrando dicha evaluación y recepción de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de archivar la Comunidad.

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

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

6.2 PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación, correspondiente a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, al mismo que se compila a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

6.3 ADELANTOS

No corresponde.

6.4 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

SUP GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



Acto de Ejecutorio de la consolidación de nuestra independencia, y de la
consolidación de las libertades de Lima y España

En caso de que los proveedores, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles de producido 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 hábiles. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar las observaciones a realizar el plazo de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a totalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA, periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO. Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:
 - Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada
 - Comprobante de pago.
 - Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
 - Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, Ingerencia de la Gerencia de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA, Comedores.
- Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6 TRANSPORTE

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

6.7 REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde.

6.8 PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio. En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los

SUP GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

Penalidad diaria = $0.10 \times$ Monto Vigente \times Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores

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

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

11.4. 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 modificaciones.

XI. FICHA TÉCNICA:

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento se debe conceptualizar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiene, y que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias, que comprometan el ingreso para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2016, y su Congenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante. Máximo 1.00 %	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015COR 1.2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano entero	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1.00 %	Reglamento de Inocuidad de agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 1.00 %	
Materiales extraños	Máximo 0.050 %	
INOCUIDAD		
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.		

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1995 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399-163-12023

1. Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

Versión 09

Página 1 de 2



"Alcaldía Municipal de la consolidación de nuestra independencia, y de la construcción de las nuevas tablas de juego y futuro"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA BEBE CALIDAD 1 EXTRA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025

II. FINALIDAD

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

III. ANTECEDENTES

Que de acuerdo al Reglamento de Organización y funciones ROF, en su Artículo N° 113.1 la Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
LENTEJA BEBE CALIDAD 1 EXTRA	3 120 KG	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leniteja calidad 1 extra

Leniteja haba

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.

Estructura del envase: Bolsas de polietileno biodegradable, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitirse al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material robusto, 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 compo con el producto durante toda su vida útil.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción

Indicar el año y mes de vencimiento.

Advertir "PROHIBIDA SU VENTA"

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

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Órgano de Almacenamiento, control Alimentario y Muestreo), en las instalaciones del Almacén Municipal.

COM GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS: Parte 1: Disposiciones técnicas y requisitos. 4ª Edición, de 2015, que se publica en su totalidad en el artículo 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento es el que, envasado en primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, inocuidad (química o no dañina), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben ser aptos para su uso, que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

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

2.4 Rotulado: Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado: El rotulado de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004 2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inseto: No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 1.0

Página 2 de 2

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las hazañas de Junín y Ayacucho"

y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en casa de las 4 las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario).

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

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

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

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

8.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponden a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se compila a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra).

8.3. ADELANTOS

No corresponde

8.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el artículo de estos, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las hazañas de Junín y Ayacucho"

ochos (8) días. Dependiendo de la complejidad o solicitud de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pase a plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumplirá a cabalidad con la subasta, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO.

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente respaldada por el responsable del Almacén Municipal.
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA, Conesores.

Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

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

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 9.25$

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Zero del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
comemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingreso a los almacenes de
la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

11.5. 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-A.G., y sus modificaciones.

XI. FICHA TÉCNICA

SUS GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

**FICHA TÉCNICA
ARROBA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lent culinaris*
Medius. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 **Del bien**
El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas, toxinas o
nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2 de la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	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 muestra vendible (es decir un mismo color, forma y olor) características aromáticas. Se aceptarán granos con variaciones colorimétricas y variaciones texturales en la presente Ficha Técnica	NTP 205-022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Requisitos 2ª Edición
Requisitos generales		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Dímetro (mm)
	1	Mayor o igual que 7.5
	2	Menor que 7.5
Grado de calidad (tolerancias)		
Grano infectado	0.00 %	
Grano picado	0.00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano disperso, azulado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 4.50 %	
Grano quemado	Máximo 0.20 %	
Materias extrañas	Máximo 0.10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1.00 %	



128

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

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguardan las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto sea enlatado, estos deben cumplir con las disposiciones de la norma técnica SENASA 004-2011-AG, y sus modificatorias, en sus artículos 10 y 10.1 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar caídas y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 3.2.9 de la norma Códex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna

2.5 Etiquetado

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

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

¹ Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1265, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3



129

- Apropiados:
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica



Versión 08

Página 3 de 3



"Acta de Bienes de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
consolidación de las nuevas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TECNICAS ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN:

Adquisición de ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD:

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

III. ANTECEDENTES:

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	1,550 KG	KG	BOLSAS POR 1KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en Bolsas de 1kg selladas.
Estructura de Envase: Bolsa de polietileno biodegradable, debidamente sellada con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitirse al producto sustancias tóxicas ni otros insumos desinfectantes.
Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material nuevo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

-Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral

-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)

-Nombre del Producto

-Fecha de producción

-Indicar el año y mes de vencimiento

-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Acta de Bienes de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
consolidación de las nuevas batallas de Junín y Ayacucho"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. LUGAR DE ENTREGA

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

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

El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos (según Guía), al área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales, la misma que, previa selección de los productos, indistintamente, efectuará la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases característicos físicos, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Germatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros áreas), según lotes desiertos y consignados en los Certificados de calidad con la finalidad que se identifique que los mismos se encuentran aptos para su consumo, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y asignación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntará al momento de cargar la Conformidad.

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

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

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación, corresponden a cose (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

6.3. ADELANTOS

No corresponde

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producción la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de 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 pesa al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponde por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ÚNICO PAGO.

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago:
 - Correspondiente;
 - Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal Urcuna, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
 - Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

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

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

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

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

116. 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 modificaciones.

XI. FICHA TÉCNICA:

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



FICHA TÉCNICA
ARROBA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Designación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Designación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con líneas alimenticias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe ser nuevo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205 025 2014 (revista al 2019).
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.- Estar exentos de materias extrañas, orgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205 025 2014 (revista al 2019) LEGUMINOSAS - Arveja partida. Requisitos 2.1. Especificación
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad	0.00 %	
Grano infectado	Máximo 0.30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano con cascara (tapa)	Máximo 1.00 %	
Grano quemado	Máximo 0.20 %	
Materias extrañas	Máximo 0.10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna

Según artículo 10 del Reglamento del Comercio Ley N° 1682, Ley de Inocuidad de los Alimentos, artículo modificado por Decreto Supremo N° 024-2005-AG

Versión 07

Página 1 de 2



2.2 Envase

El alimento debe envasearse en envases de primer uso, que salvaguarden las características físicas, químicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases deben ser nuevos, limpios, resistentes, herméticos, aptos para su uso, y no presentar alteraciones ni olores para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia que pueda ser perjudicial para la salud humana. Cuando el producto se envase en bolsas, estas deben estar limpias, o salidas desgrasadas. Cuando el producto se envase en latas, estas deben estar limpias, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205 025 2014 (revista al 2019).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser nuevo y apto para uso alimentario. Los materiales de embalaje deben ser nuevos y aptos para uso alimentario. El embalaje debe presentar la protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación durante el transporte, permitiendo un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por empaque a utilizar. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pureza de los productos.

2.4 Rotulado

Rotulase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La información de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 24 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205 025 2014 (revista al 2019). Debe tener la siguiente información en español:

- nombre del alimento
- grado de calidad
- contenido neto
- país de origen o lugar de procedencia
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria
- nombre y dirección del importador o representante de exportación
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos
- Aprobación de la etiqueta
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de
- instrucciones para el uso y conservación

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

2.6 Inseto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 07

Página 2 de 2

"Acto del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION:
Adquisición de MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

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

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

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	7.800	KG	BOLSA X 5 KG.

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Se adjunta ficha técnica

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Acto del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA
La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Oficina de Abastecimiento, control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el cruce de la Av. 28 de Julio N° 1001 y una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1 pm y de las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

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

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

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

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

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a DOCE (12) entregables, según lo previsto en el cronograma el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos; previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

*No es el Boleto de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comunicación de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.*



para ello los resultados de la valoración cualitativa de cada producto, envases, características
entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y el pago que
corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de
producción de la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el
cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de
quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD, las comunicará al
CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de esas, otorgándole un plazo para subsanar
no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días, dependiendo de la complejidad o solicitud de
las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad
con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las
correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora
desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable
cuando los bienes manifestamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas,
en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según
corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad
que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO
PAGO.

Para efectuar el pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe
contar con la siguiente documentación:

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

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales
entendiéndose la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago
- Guía de Remisión debidamente reconocida por el responsable del Almacén Municipal
- Original de la Acta de Verificación de la buena Organización, efectuada por el Área
Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del
Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la
entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA
Circulares.
- Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control
Patrimonial y Asesoría de la Municipalidad Provincial de Huaral

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde.

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

*No es el Boleto de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comunicación de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.*



6.8. PENALIDADES

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

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

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

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de
la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

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

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

11.7. 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 alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-
2011-AG, y sus modificaciones.

XI. FICHA TÉCNICA:

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

57

diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXG 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

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

Precisión 4: Ninguna

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 205.051-2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

nombre del alimento;	nombre y dirección del proveedor, de corresponder,
nombre del cultivar;	nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria,
categoría de calidad;	nombre y dirección del importador, de corresponder,
contenido neto;	Autorización Sanitaria de Establecimiento de Producción
país de origen o lugar de procedencia;	Agropecuarias;
fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de	identificación del lote,
instrucciones para el uso y conservación	fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de

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

Precisión 6: No aplica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Página 2 de 2

Version 04

Página 2 de 2



"Acto de Exoneración de la consolidación de nuestra independencia, y en la conmemoración de la heroica batalla de Junín y Ayacucho"

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

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN
Adquisición de FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

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

III. ANTECEDENTES
Que, de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones ROF, en su Artículo N° 113.1 la Subgerencia de Programas Sociales es la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los programas de Alimentación y Ayudo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, a través de los programas del Vaso de Leche (PVL), Programa de Complementación Alimentaria (PCA), entre otros.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR			
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G	23,400	UNIDAD	LATAS POR 170 G

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

V. ENVASE Y ROTULADO
Presentación en latas de peso neto de 170 g. Las características de las latas serán las siguientes:
- Caballa, aceite vegetal, agua y sal en envase de hojalata 1/2 lb tuna (307x 105). Sellado hermético, a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria. Abre fácil.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, variaciones, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normados de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento de la tapa interior.
- El envase deberá corresponder, al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- Rotulado: Se indicará la siguiente información:

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



Nombre de la Municipalidad Provincial de Hualar:
Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC):
Nombre del Producto:
Fecha de producción:
Indicar el año y mes de vencimiento:
Indicar PROHIBIDA SU VENTA*
Asimismo, se consignará la conformación que se indica en el rotulado de la ficha técnica

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

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

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

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

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

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

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas los bienes materia de la presente contratación correspondiente a doce (12) entregas, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se corrige a partir del día siguiente de la rotulación de la orden de compra).

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Acto del Boticarista, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las huacas batallas de Junín y Ayacucho"

6.3. ADELANTOS
No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de Quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ÚNICO PAGO. Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:
 - Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal Usuario, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.

Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Mantenimiento de la Municipalidad Provincial de Huaral.

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Acto del Boticarista, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las huacas batallas de Junín y Ayacucho"

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO
No corresponde

6.8. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad se deducirá de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

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

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Soy el Esclavo, de la consolidación de nuestra independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización,
Cuya silvicultura y explotación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuáticos
vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANPES, según el
Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N°
640-2001-PE y sus modificaciones.

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

X. FICHA TÉCNICA:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN
ENVASE DE PESO NETO DE 170.9
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL
CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170.9
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie
Scorpaenidae japonicus, u otras familias de Scorpaenidae, en
recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de
conservación y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien
El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo
mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura y sin espinas, según el
numeral 3.3 de la NTP 204-002-2011 (revisada al 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el
diámetro, ancho, largo o altura de la lata, en forma compacta, en los formatos cilíndricos o rectangulares,
según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204-002-2011 (revisada al
2016).

El producto comestible no debe tener residuos de pescado de hidrogeno, sustancias
colorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204-016-2015.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie, de acuerdo a la presentación (en aceite vegetal) y la presentación del contenido (en lata).	NTP 204-016-2015, CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	

Version 04

Página 1 de 4



14

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso, tipo y peso escuro medio	El peso neto medio y el peso escuro medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra declaradas, siempre que ninguno de los envases tomados por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002-2018 Cantidad de producto en preenvases, 3ª Edición.	NTP 204-018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa, 2ª Edición
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según tipo establecido en la NTP 002-2018 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional, 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 al 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Cantidad de contenido, 2ª Edición

Versión: 04

Página: 2 de 4



15

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

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como un buen presentir sin signos de golpes y oxidación, según lo indicado en el numeral 5.2.4.2 y 5.2.2 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 el 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 el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204-018-2015.

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

2.3 Rotulado

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados¹ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 11.3.1 y 11.1.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1392, y el artículo 1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 040-2011-PE, y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pasen a constituir en inocuidad la conservación, siempre y cuando se mantenga en vigencia la actual Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria, del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Versión: 04

Página: 3 de 4



- para la fabricación o producción;
- si el producto es perechable
- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
- b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidroalcohólico;
- peso drenado o exsiccado;
- en caso de producto hidroalcohólico, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para la salud del consumidor o usuario, debe ser declarado, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- las etiquetas deben contener la siguiente información:
- 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 o comercializador, según corresponda, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituido(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidroalcohólico, 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° 017-2018-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser correspondientes de manera clara, legible, destacada y comprensible en la conformidad de la etiqueta del producto, así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4 Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Version 04

Página 4 de 4



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las valientes batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUINUA GRADO 1

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de QUINUA GRADO 1 para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

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

III. ANTECEDENTES

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
QUINUA GRADO 1	3,120	KG	BOLSAS POR 2 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quinoa blanca
Quinoa grado mediano - Grado 1
Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en bolsas de 2 kg sellado.
Estructura del envase: Bolsas de polietileno bidireccionales, debidamente selladas con el logo de la Municipalidad Provincial de Hualar. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, materia inocua, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y conservación del producto durante toda su vida útil.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

-Nombre de la Municipalidad Provincial de Hualar

-Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)

-Fecha de producción

-Indicar el año y mes de vencimiento

-Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

6.1. LUGAR DE ENTREGA

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

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

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

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

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

6.2 PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponden a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días, dependiendo de la complejidad o solvencia de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto, corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplen con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO.

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente:
 - Informa del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Guía de Remisión debidamente respaldada por el responsable del Almacén Municipal.
 - Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria PCA.
 - Comedones.
 - Dicha documentación deberá ser turnada a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

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

Penalidad diaria = $0,10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$
Donde F tendrá los siguientes valores:
• Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0,25$

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

VIII. VIDA ÚTIL:
La vida útil del producto debe ser de 23 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:
11.8 - Copia simple de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 037-98-SA y sus modificaciones.

11.9 - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica O'queal al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2005-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien recibido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2005-MINSA.

XI. FICHA TÉCNICA:

SUB GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN
- Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
- Unidad de medida : KILOGRAMOS
- Descripción general : Los granos de quinua (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie: *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despectado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
- 2.1 Del bien
- El alimento debe presentar las siguientes características:

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

NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recibidos	0 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos conlastiandes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP- 205 062-2021 GRANOS ANDINOS para uso en grano. Requisitos. 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario², o, - Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)³. 	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ⁴ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinoa grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.

2.2 Envase

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

[illegible]

proceso según para la conformidad del bien de la presente ficha técnica.
Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1027, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

En el caso de que el *bas* se encuentre controlado por la DIOESA, el tipo y material de *Envase* debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de los lotes.

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

2.3 Embalaje

Embalaje

Se podría usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4 Rotulado

Rotulado
Si el alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, con la NMP 001/2019. Los requisitos para el etiquetado de preservatives 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP N° 205 062-2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- | | |
|---|---|
| — | número del producto; |
| — | clasificación, tamaño y gruto; |
| — | declaración de los ingredientes; |
| — | número y dirección del fabricante; |
| — | número, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; |
| — | número de Registro Sanitario; |
| — | fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria penúltima que le es aplicable; |
| — | código o clave del lote; |
| — | condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "mantener refrigerado de la luz"; |
| — | peso neto en kilogramos del producto envasado; |
| — | país de origen. |

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

2.5 Etiketado

Si el alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones y con el numeral 8 la MTR 205-063-2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:



- nombre del alimento.
- clasificación, tamaño y granel.
- contenido neto.
- país de origen o lugar de procedencia.
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria.
- nombre y dirección del importador de correspondencia.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento de Alimentos.
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de.
- identificación del lote.
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de.
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto
No aplica

Precisión 6: No aplica



"Año de Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TECNICAS PAPA SECA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN:

Adquisición de PAPA SECA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD:

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales abastecerá a los beneficiarios del Programa de Alimentación y Nutrición para el Poblante con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

III. ANTECEDENTES:

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
PAPA SECA	6,240	KG	BOLSAS POR 1 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

Presentación en bolsas de 4 kg sellado.
Estructura del envase: Bolsas de polietileno biodegradables, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, no tener ni estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la confirmación que se indica en rotulado en la ficha técnica

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Acto del Diccionario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

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

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

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

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

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

6.2. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponden a doce (12) entregables, según lo previsto en el cronograma, al mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra).

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Acto del Diccionario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO. Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal.
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la Entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA, Conesores.
- Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Asesoramiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

TRANSPORTE

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

6.6. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Acto del Boleto de la consolidación de la subasta electrónica, y de la
conmemoración de la herencia cultural de Huaral y Ayacucho"

6.7 PENALIDADES

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

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

Donde F tendrá los siguientes valores

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

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

VIII. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe ser de 26 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

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

11.11.- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Validación 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, a una línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido, a razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

XI. FICHA TÉCNICA

SUB GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



FICHA TÉCNICA ARTÍCULO 102

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien: PAPA SECA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, conchada y secada. Los cortes provienen de tubérculos conchados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, conchados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien
La papa seca debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables	
Inpurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).	NTP 011 802 2017 PAPA Y SUS DERIVADOS, 1ª Edición
Humedad	No contener más de 1 % de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25 % será de materia mineral y no más de 0.10 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Homogeneidad	Menor a 14 % El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.	
Inocuidad	La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autorizada nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y reglamento de cumplimiento

Página 1 de 2

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, ejecutado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG

Version 04



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

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

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

2.3 Embalaje
Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para evitar la contaminación, evitar daños y permitir el transporte seguro. El tipo de embalaje debe estar autorizado según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1989 (2023) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4 Rotulado
El rotulado de los envases de papa seca debe 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, en la NMP 001-2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209-038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- fecha de vencimiento;
- fecha de elaboración, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5 Etiquetado
Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica

Precisión 5: Ninguna
2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN
Adquisición de AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTEC), correspondiente al año 2025

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

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

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	7.800	KG	BOLSAS POR 5 KG

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR
Se adjunta ficha técnica

V. ENVASE Y ROTULADO

Presentación en bolsas de 5 kg sellado.
Estructura del envase: Bolsas polietileno biodegradable, debidamente sellada, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

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

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

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

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Oficina de Abastecimiento control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex Mercado Carlos Mora Parra, en cada

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 1:00 pm y de las 2:00 pm a 4:00 pm, presentará la recepción de los productos fuera de este horario)

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

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

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

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

6.2 PLAZO DE ENTREGA

Se tienen entregas periódicas, las buenas materias de la presente contratación corresponden a cecina (12) entregables, según lo previsto en el cronograma. El mismo que se continúa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

6.3 ADELANTOS

No corresponde

6.4 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

En caso de trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD los comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de valor otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días, dependiendo de la complejidad o urgencia de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser mayor

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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 correspondiente aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo, para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no efectuada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ÚNICO PAGO.

Para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.

- Compromiso de pago.

- Guía de Remisión debidamente respaldada por el responsable del Almacén Municipal.

- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que "ajayan" participarán) especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA, Comedores.

Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Asesoramiento, Control Patrimonial y Masacre de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6 TRANSPORTE

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

6.7 REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8 PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio. En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debe ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La prioridad se aplicará automáticamente y se ratifica de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0,10 x Monto Vigente F x Plazo vigente en días

Donde F: tendrá los siguientes valores:

• Para plazos mayores a sesenta (60) días, F= 0,25

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



"Acta del Elevamiento, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser de 23 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad

IX. ALMACENAMIENTO:

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

X. REQUISITOS DE HABILITACION:

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

11.13. - 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, Arqueaba Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

XI. FICHA TECNICA

SUB GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	NTP 207.007.2023 AZÚCAR Azúcar rubia 5ª Edición
Asícaros reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente¹.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA sus modificatorias y regulación complementarias.

Precisión 1: Ninguna

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

Versión 1.0

Página 1 de 2



2.2

Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material seguro, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en sí mismo, no tener partes móviles que puedan afectar su integridad, y estar fabricado de manera que asegure la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además podrá indicar el tipo y material del envase (plástico, vidrio, metal, etc.), así como el tipo de cierre, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3

Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4

Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia comestible debe 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, y las disposiciones técnicas vigentes en el numeral 8.2 de la NTP 207 007 2023, así como en la NTP 207 008 2014-ALUCAR Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Nombre y dirección del fabricante;
- Nombre y dirección del importador, lo que podrá seguir en etiqueta adicional;
- Número de registro Sanitario;
- Fecha de elaboración, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma peruana que le es aplicable;
- Alimento(s) o la norma peruana que le es aplicable;
- Código o clave del lote;
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- Peso neto en kilogramos del producto envasado;
- País de origen.

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

2.5

Etiquetado

Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica

Precisión 5: Ninguna.

2.6

Inserto

No aplica

Precisión 6: No aplica

Versión 1.0

Página 2 de 2



*Este es el Sector 1 de la consolidación de nuestra independencia, y de la
conmemoración a las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LECHE EVAPORADA ENTERA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN:

Adquisición de LECHE EVAPORADA ENTERA, de 400g, para los Programas de Complementación Alimentaria (PANTBC), correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD:

Los pacientes del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tumorales y Familia (PANTBC)

III. ANTECEDENTES:

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

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
LECHE EVAPORADA ENTERA	23.400	LATAS	400g

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se adjunta hoja técnica

V. ENVASE Y ROTULADO:

El producto se deberá presentar en cajas de cartón corrugado conteniendo 48 unidades de leche evaporada entera de 400 G.

El envase a utilizarse deberá de ser hojalata electrolítica, consistente en una delgada y flexible unidad de acero de tipo canchero, en la cual se ha depositado una capa muy fina de esmalte de tipo sanitario con aplicación de una capa de barniz interior, especial para alimentos, adecuada para la conservación y manipuleo del producto que no transmiten a este, sabores, colores, ni olores extraños y deberán contener de 400 g.

Se deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038 y la NTP 202 085 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (mm) y el porcentaje de proteínas (mm).

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

6.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Oficina de Almacenamiento, control, Perímetro y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área ubicada en el Almacén de Programas Sociales de la

Municipalidad Provincial de Huaral, ubicado en el Ex-Mercado Carlos María de Caceres, en 2025 una de las fechas programadas, en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a 12:00 pm.

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

de las 8 a las 2:00 pm a 4pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario)

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

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

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

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

6.2 PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a doce (12) entregas, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se compila a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

6.3. ADELANTOS

No corresponde

6.4. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (5) días calendario de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días calendario. De existir observaciones, LA ENTIDAD les comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándose un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de cinco (5) días, dependiendo de la complejidad o subsanación de las subsanaciones a realizar el plazo

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de Quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplen con las características y condiciones exigidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la Conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

6.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UNICO PAGO.

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión (los que hayan participado), especialista en Control de Calidad de la entidad o externo, Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores
- Dicha documentación deberá ser remitida a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

6.6. TRANSPORTE

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

6.7. REAJUSTE DE PRECIO

No corresponde

6.8. PENALIDADES

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

Penalidad diario = $0,10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F= 0,25

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

VII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 09 meses, el cual debe ser congruente con el
Registro Sanitario y (fecha de vencimiento no menor de 04 meses), contados desde
la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

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

X. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

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

11.15 - 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° 445-2006-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria
para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan
HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una
línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4
de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 445-2006-MINSA.

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

XIII Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos
presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se reportará el
producto requerido, o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendario de
radicada la observación)

XIV Carta de Garantía por defectos de fabricación y vicios ocultos, asimismo debe de
especificar el tiempo de cobertura de la garantía.

XV Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el
almacenamiento y transporte

SUB GERENCIA DE PROGRAMA SOCIALES
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CRONOGRAMA DE RECEPCION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DEL
PANTBC CORRESPONDIENTE AL AÑO FISCAL 2025

ENTREGABLE	PRODUCTO	CANTIDAD
PRIMERA ENTREGA 30 DE ENERO DEL 2025	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABAÑA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRÍJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PAÑO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
	PAPA SECA	520 KILOS
SEGUNDA ENTREGA 10 DE FEBRERO DEL 2025	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABAÑA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRÍJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PAÑO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
	PAPA SECA	520 KILOS
	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	650 KILOS

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



TERCERA ENTREGA 10 DE MARZO DEL 2025	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
	PAPA SECA	520 KILOS
CUARTA ENTREGA 11 DE ABRIL DEL 2025	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
QUINTA ENTREGA 12 DE MAYO DEL 2025	PAPA SECA	520 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



SEXTA ENTREGA 12 DE JUNIO DEL 2025	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
	PAPA SECA	520 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
SEPTIMA ENTREGA 11 DE JULIO DEL 2025	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	260 KILOS
	PAPA SECA	520 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
SEPTIMA ENTREGA 11 DE JULIO DEL 2025	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS





"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comemoración de los heroicos batallas de Junín y Ayacucho"

OCTAVA ENTREGA 11 DE AGOSTO DEL 2025	QUINUA GRADO 1	250 KILOS
	PAPA SECA	500 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
NOVENA ENTREGA 12 DE SEPTIEMBRE DEL 2025	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	250 KILOS
	PAPA SECA	500 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la
comemoración de los heroicos batallas de Junín y Ayacucho"

DECIMA ENTREGA 10 DE OCTUBRE DEL 2025	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	250 KILOS
	PAPA SECA	500 KILOS
UNDECIMA ENTREGA 10 DE NOVIEMBRE DEL 2025	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS
	FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	250 KILOS
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
	MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
	LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
	QUINUA GRADO 1	250 KILOS
DUODECIMA ENTREGA 10 DE DICIEMBRE DEL 2025	PAPA SECA	500 KILOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS
	ARROZ PILADO EXTRA	1950 KILOS
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	520 LITROS
	CONSERVA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1950 LATAS





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	260 KILOS
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	130 KILOS
MAIZ CANCHERO PARO DE CATEGORIA PRIMERA	650 KILOS
LECHE EVAPORADA ENTERA	1950 LATAS
QUINUA GRADO 1	260 KILOS
PAPA SECA	520 KILOS
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	650 KILOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se adjuntan las especificaciones técnicas de cada bien.

FICHA TECNICA

Se adjuntan las fichas técnicas de cada bien

Sin otro particular me desguido de usted, no sin antes reiterarle las muestras de mi especial consideración.

Atentamente,



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
D. C. ANTONIO BENIGNO VILLALBA
ALCALDE MUNICIPAL



CAPITULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria
Los detallados en el numeral X del capítulo III de las EE.TT.

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



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 ELECTRONICA 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^a

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 exceda 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

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



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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE 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 posterior ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN días de producida la recepción.

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

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

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 CONTROVERSIAS⁹

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000.00).



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 Digitales¹⁰.

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

ANEXOS



ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



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

ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.



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 compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [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 [%]¹⁷ CONSORCIADO 1]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonia 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 Amazonia (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 Amazonia, y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonia.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia" 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 Amazonia. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.

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



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-MPH/CS-1
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [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]"