

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	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- 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° 02-2025-MPAL/OEC-1
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE ANGARAES 2025”.**

ANGARAES LIRCAY, MARZO - 2025

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES LIRCAY
 RUC N° : 20154441779.
 Domicilio legal : JR. BUENOS AIRES NRO 235 BARRIO PUEBLO VIEJO
 HUANCVELICA - ANGARAES – LIRCAY.
 Teléfono: : 067 - 458095
 Correo electrónico: : ABASTECIMIETOANGARAES@GMAIL.COM

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES 2025.**

ITEM	CANTIDAD	UND. MEDIDA	PRODUCTO
PAQUETE	7,608.	KILOGRAMO	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR
	5,072	KILOGRAMO	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR
	5,672	KILOGRAMO	MAIZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORIA PRIMERA
	5703	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
	2,836	KILOGRAMO	QUINUA GRADO 1 GRANO MEDIANO
	37,038	UNIDAD X 425 GR	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 N° 01-2025-SIE 02-GAyF el 24 DE MARZO DE 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 – RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar. Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases,

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2025.
- Constitución Política del Perú de 1993.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, Aprueban Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades.
- D.S. N° 054-99-EF; T.U.O. de la Ley de Impuesto a la Renta Código Civil.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de Nombramiento y Contratación de Personal en el Sector Público en caso de parentesco y normas complementarias.
- Ley N° 27815 Código de Ética de la Función Pública y normas Complementarias.
- Resolución de Contraloría N° 195-88-CG Ejecución de Obras por Administración Directa.
- Resolución de Contraloría N° 320-2006-CG - Normas de Control Interno.
- Directiva N° 06-2019-OSCE/CD, Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica.
- Texto Único ordenado de la Ley de la ley N° 30225
- Directiva y Opiniones del OSCE
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, ley 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.

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

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

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

Importante

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

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 acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : [.....]

Banco : [.....]

N° CCI³ : [.....]

”

2.4. 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.

³ En caso de transferencia interbancaria.

- 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 – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

bases o eliminar, según corresponda

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

⁴ 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/>

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES DE LA MPAL UBICADO EN EL JR. BUENOS AIRES N° 235 PUEBLO VIEJO LIRCAY – ANGARAES.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

“Adquisición de Aceite Vegetal Comestible para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes - Lircay”.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Aceite vegetal comestible para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTE DE LA CONTRATACIÓN:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

• **Objetivo General:**

Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Huancavelica.

• **Objetivos Específicos:**

- a) Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- b) Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- c) Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES POR ADQUIRIR:

6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021). El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

6.1.1. Características Técnicas Del Bien:

SEGÚN LA FICHA TÉCNICA ADJUNTADO

6.1.2. EL 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: Estén limpios y permitan las características del alimento.

- El nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto; nombre y dirección del fabricante; nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario; fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código o clave del lote
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera; contenido en litros, del producto envasado; país de origen
- Contenido neto;

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

Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY
- DISTRIBUCION GRATUITA
- MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO

6.1.3. 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

- Envase primario: Botella de PET tapa tapón y rosca
- Envase secundario: Cajas de cartón prensado de primer uso.
- Presentación: Botella de 01 litro

7. IMPACTO AMBIENTAL:

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

8. TRANSPORTE:

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

9. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

Vida útil mayor a 12 meses para el ingreso a los almacenes.

10. GARANTÍA COMERCIAL:

Alcance de la garantía: El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.

Reposición de Bienes: : En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendario después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.

Periodo de garantía: será de un (01) año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

11. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN:

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

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

Nota: Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

- Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

12. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD.

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- Copia de contrato debidamente firmado.
- Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia.
- Copia del Registro Sanitario vigente del producto.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
- Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



- Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago.

13. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

plazo de entrega: SEGÚN CRONOGRAMA:

N°	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2° ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL, LITROS
01	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	2,851.00	2,852.00	5703.00

14. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- ✓ Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 12, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.
- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales (Control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay
CORREO: mesadepartes@muniangaraes.gob.pe ; mpal.alcaldia@gmail.com



Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Responsable de la Unidad de Almacén General (Apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y boletín de control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- Responsable de la Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

15. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del Aceite vegetal comestible y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el Control de Calidad debidamente firmada, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

16. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

17. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

18. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

19. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Fuente de financiamiento : 01 Recursos Ordinarios
Rubro : 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal : 78
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancias.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR CALIBRE MEDIANO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Garbanzo Calidad 2 – Superior Calibre Mediano para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Garbanzo Calidad 2 – Superior Calibre Mediano para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTE DE LA CONTRATACIÓN

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el **SINAFO**, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

✓ **Objetivo General**

Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de ANGARAES

✓ **Objetivos Específicos**

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES POR ADQUIRIR

6.1.Descripción General

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.

El producto a solicitar es: Garbanzo Calidad 2 – Superior Calibre Mediano

6.2.Características Técnicas Del Bien:

SEGÚN LA FICHA TÉCNICA ADJUNTADO

7. PRESENTACIÓN

7.1.Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir 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.

Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Envase primario polipropileno tejido laminado (50 kilos) transparente cosido cinta encadenada de 10 cm anterior y posterior al tramo.

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

7.2. Rotulado

Refiérase al numeral 7.3. de la presente especificación técnica.

7.3. Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo N° 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- ✓ Nombre del alimento;
- ✓ Grado de calidad;
- ✓ Contenido neto;
- ✓ País de origen o lugar de procedencia;
- ✓ Numero autorización sanitaria;
- ✓ Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- ✓ Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- ✓ Identificación del lote;
- ✓ Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- ✓ Instrucciones para el uso y conservación

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY
DISTRIBUCION GRATUITA



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO

**MODELO DE ROTULADO PARA LOS ENVASES DE GARBANZO CALIDAD
2 – SUPERIOR CALIBRE MEDIANO**

Gestión edil
2023 - 2026

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERU

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :
FECHA DE ENVASADO :
FECHA DE :
VENCIMIENTO:
LOTE :
PROVEEDOR :
DIRECCIÓN :

PROHIBIDA SU VENTA

8. IMPACTO AMBIENTAL

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

9. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

El proveedor adjudicado entregará el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargará de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

10. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil mayor a 12 meses para el ingreso a los almacenes.

11. GARANTÍA COMERCIAL

Alcance de la garantía: El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.

Reposición de Bienes: En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Periodo de garantía: Será de 01 año contado a partir de la emisión de la conformidad. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Será a partir de la emisión de la conformidad.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

- ✓ 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° 0042011-AG, y sus modificatorias.

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

- ✓ La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
- ✓ Las autorizaciones sanitarias, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por SENASA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de SENASA.
- ✓ Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

13. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de estar incompleto:

- ✓ Copia de contrato debidamente firmado.
- ✓ Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o Registro sanitario.
- ✓ Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos.

14. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar de entrega: El alimento deberá ser entregado en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria del PCA, de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

plazo de entrega: SEGÚN CRONOGRAMA:

Nº	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2º ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOS	2,536.00	2,536.00	5,072.00

15. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- ✓ Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 13, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes, otorgará un control de calidad del alimento.
- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable Programa de Complementación Alimentaria, es inapelable, tanto por

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- Responsable de Programa de Complementación Alimentaria (Control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- Responsable de la Unidad de Almacén General (Apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y boletín de control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- Responsable de la Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

16. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del Garbanzo Calidad 2 – Superior Calibre Mediano y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el Control de Calidad debidamente firmada, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

17. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.



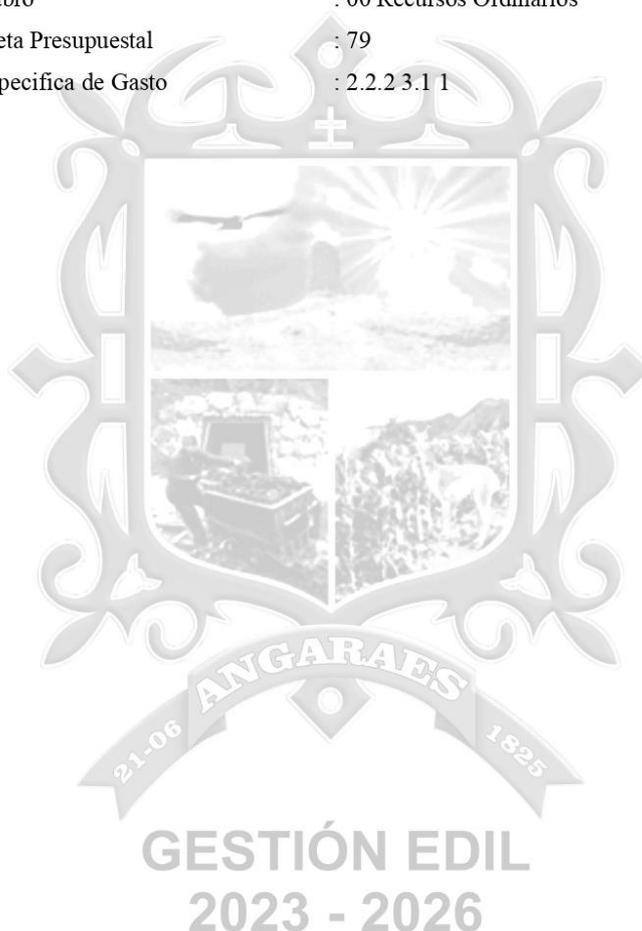
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

19. NORMATIVA ESPECÍFICA

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

20. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	: 79
Específica de Gasto	: 2.2.2.3.1.1



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA		
CALIDAD				
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición		
			Grande	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)
				40 - 42
				42 - 44
				44 - 46
	46 - 48			
	Mediano		48 - 50	
			50 - 55	
			55 - 60	
	Pequeño		60 - 65	
			65 - 70	
			70 - 75	
			75 - 80	
80 - 90				
Requisitos generales	90 - 100			
	100 o mayor			
	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 			

Versión 08

Página 1 de 3

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,2 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir 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. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

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

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



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 GR.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A. para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunes, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- ✓ Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- ✓ Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- ✓ Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACION

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. Descripción General

Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi* con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial.

Denominación técnica: CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.

El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa; el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

6.2. Características Técnicas Del Bien

SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO

7. PRESENTACIÓN

7.1. Envasado

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

El peso del producto será el equivalente del PESO NETO MAS EL PESO DEL ENVASE. 425gr.

El nombre específico del producto a adquirir: CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 gr, la conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi* con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial). El envase deberá corresponder al autorizado con el protocolo técnico de Registro Sanitario del producto. El tipo de envase será en HOJALATA REDONDA TIPO Lb TALL, tipo de cerrado es de doble cierre con un peso neto de 425 gr con abre fácil, estas latas estarán envasadas en cajas de cartón corrugado por 24 latas en cada una de ellas.

7.2. Rotulado

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

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Registro sanitario.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Fecha de vencimiento.
- ✓ Lote.

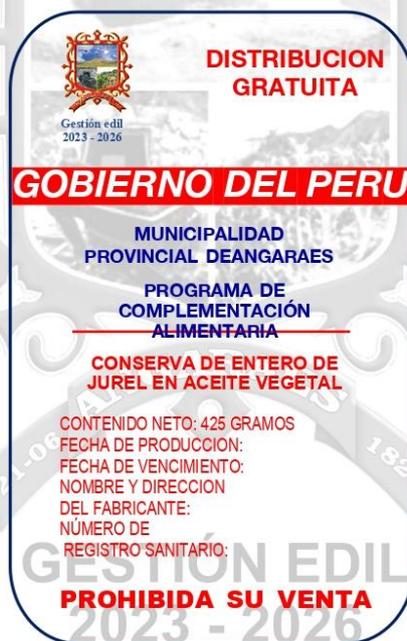
- ✓ Distribuidor.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

- ✓ Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:
- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).
- ✓ MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES – LIRCAY.
- ✓ DISTRIBUCION GRATUITA.
- ✓ MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO.

MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES PARA CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO



DE 425 GR

7.3. Características De Las Latas

- ✓ Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Con especificaciones técnicas del fabricante.

- ✓ Tipo de lata: Hojalata con peso neto de 425 GR 1 LB TALL
- ✓ Compuesto Hermetizante: 50-60mg.
- ✓ 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.
- ✓ Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- ✓ Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- ✓ No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- ✓ El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.

7.4. Características De Las Cajas

- ✓ Las cajas deberán de garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- ✓ No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

IMPORTANTE

a) Presión De Vacío:

El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental en la que se encuentra la ciudad de Lircay, el cual está a 3,280 msnm.

b) Inocuidad:

Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Manuales indicadores y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación – resolución de dirección ejecutiva N° 057-2016- SANIPES.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

8. IMPACTO AMBIENTAL:

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

9. TRANSPORTE:

Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

10. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil será minino 12 meses para el ingreso a los almacenes

11. GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA. Reposición de Bienes:
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** La garantía requerida para el presente proceso es de 01 año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** se inicia a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

Para producto nacional:

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

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- ✓ Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

13. RESPONSABILIDAD DEL POSTOR

Para la presente convocatoria el proveedor deberá acreditar:

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ Reposición del Bien por defecto, indicando que el plazo máximo será de cinco (5) días calendarios contados a partir del día siguiente de levantado el acta de observaciones, y notificada tal observación
- ✓ Contar con stock de bienes requeridos.

14. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- ✓ Copia del contrato debidamente firmado.
- ✓ Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia.
- ✓ Factura debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Copia del Registro Sanitario Vigente del Producto.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor.

15. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

GESTIÓN EDIL

Nº	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2º ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL LATAS
01	CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN	LATAS	18,519.00	18,519.00	37,038.00



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ENVASE DE 425 grs				
-------------------	--	--	--	--

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 14 el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Programa de Complementación alimentaria, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- ✓ Responsable del Programa de Complementación Alimentaria (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- ✓ Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- ✓ Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- ✓ Responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

17. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria remitirá un



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el Control de Calidad debidamente firmada, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

18. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en FORMA PERIÓDICA, según CRONOGRAMA DE ENTREGA, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

20. NORMATIVA ESPECÍFICA

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

21. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Fuente de financiamiento : 01 Recursos Ordinarios
Rubro : 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal : 78
Específica de Gasto : 2.2.2 3.1 1

GESTIÓN EDIL
2023 - 2026



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi* con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa; el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de jurel en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias: - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio y el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. Nota: Indicar los defectos encontrados durante la evaluación y cualquier otro aspecto que no ha sido considerado en esta Ficha Técnica y cuyo informe se considere importante (como presencia de parásitos visibles, entre otros).	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. - No deberá tener espinas duras. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

Versión 02

Página 2 de 4



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

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





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 28 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Lenteja Grado De Calidad 2 – Superior Calibre 2 Menor A 7.5 Mm, para el programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con lenteja calidad 2 - superior para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTE DE LA CONTRATACIÓN

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el **SINAFO**, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

• **Objetivo General:**

Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de ANGARAES.

• **Objetivos Específicos:**

- a) Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- b) Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- c) Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES POR ADQUIRIR

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

6.1. Características Generales

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA CALIDAD DE CALIDAD 2 SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Presentación	: Envase Polipropileno Laminado x 50 kg.
Descripción General	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens Culinaris Medikus, es una leguminosa de grano seco

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

Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.

El producto a solicitar es: Lenteja calidad 2 superior calibre 2

6.2. Características Técnicas Del Bien:

SEGÚN LA FICHA TÉCNICA ADJUNTADO

7. PRESENTACIÓN

7.1. Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Envase primario polipropileno tejido laminado (50 kilos) transparente cosido cinta encadenada de 10 cm anterior y posterior al tramo.

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

7.2. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- El nombre del 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 Agropecuarios;
- Identificación del lote;
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES - LIRCAY
- DISTRIBUCION GRATUITA
- MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO



**MODELO DE ROTULADO PARA LOS ENVASES DE LENTEJA
CALIDAD 2 – SUPERIOR**

**GESTIÓN EDIL
2023 - 2026**



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



Gestión edil
2023 - 2026

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERU

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :
FECHA DE ENVASADO :
FECHA DE VENCIMIENTO:
LOTE :
PROVEEDOR :
DIRECCIÓN :
NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA:

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

40 cm.

8. IMPACTO AMBIENTAL

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

9. TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG- SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG. El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor

10. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil mayor a 12 meses para el ingreso a los almacenes.

11. GARANTÍA COMERCIAL

Alcance de la garantía: El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.

Reposición de Bienes: En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.

Periodo de garantía: Será de 01 año contado a partir de la emisión de la conformidad. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Será a partir de la emisión de la conformidad.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

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

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

- ✓ La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- ✓ Las autorizaciones sanitarias, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por SENASA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de SENASA.
- ✓ Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

13. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de estar incompleto:

- ✓ Copia de contrato debidamente firmado.
- ✓ Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia legalizada.
- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
- ✓ Factura debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago.

14. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

Lugar de entrega: El alimento deberá ser entregado en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria del PCA, de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

plazo de entrega: SEGÚN CRONOGRAMA:

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Nº	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2º ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KILOS	3,804.00	3,804.00	7,608.00

15. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- ✓ Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 13, la responsable área de Programa Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes, otorgara un control de calidad del alimento.
- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén de Alimentos, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- ✓ Responsable del área de Programa Complementación Alimentaria (Control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- ✓ Responsable de la Unidad de Almacén General (Apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- ✓ Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y boletín de control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- ✓ Responsable de la Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

16. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del arroz pilado superior y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable Programa Complementación Alimentaria remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmada**, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

17. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

19. NORMATIVA ESPECÍFICA.

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

20. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	: 78
Específica de Gasto	: 2.2.2 3.1 1

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15 %							
Calibre (tamaño)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
	Calibre (tamaño)		Diámetro (mm)					
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
Grano infectado	0,00 %							
Grano picado	Máximo 0,50 %							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %							
Grano descascarado	Máximo 2,00 %							
Grano arrugado	Máximo 5,00 %							
Grano quemado	Máximo 0,50 %							
Materias extrañas	Máximo 0,20 %							
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %							

Versión 08

Página 1 de 3



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE MAÍZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Maíz Canchero Huancavelicano De Categoría Primera para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Maíz Canchero Huancavelicano de Categoría Primera para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTE DE CONYRATACION

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el **SINAFO**, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

✓ **Objetivo General**

Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de ANGARAES

Objetivos Específicos

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES POR ADQUIRIR

6.1. Descripción general

El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100% harinosos.

El producto a solicitar es: Maíz Canchero Huancavelicano De Categoría Primera.

6.2. Características Técnicas Del Bien

SEGÚN LA FICHA TÉCNICA ADJUNTADO

7. PRESENTACIÓN

7.1. Del Envase

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

Envase primario polipropileno tejido laminado (50 kilos) transparente cosido cinta encadenada de 10 cm anterior y posterior al tramo

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

7.2. Rotulado

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



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Nombre del alimento;
- Nombre del cultivar;
- Categoría de calidad;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- Identificación del lote;
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

Nota: Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

MODELO DE ROTULADO MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA

ANGARAES
21-06 1825
GESTIÓN EDIL
2023 - 2026



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



Gestión edil
2023 - 2026

**DISTRIBUCIÓN
ON
GRATUITA**

GOBIERNO DEL PERU

**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE ANGARAES**

**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :
FECHA DE ENVASADO :
FECHA DE
VENCIMIENTO:
LOTE :
PROVEEDOR :
DIRECCIÓN :
NÚMERO DE
AUTORIZACIÓN SANITARIA:

PROHIBIDA SU VENTA
PRODUCTO PERUANO

8. IMPACTO AMBIENTAL

El producto, debe estar libre de agentes contaminantes, como consecuencia de fumigaciones con insecticidas u otros agentes que puedan ser nocivos para el consumo humano o el medio ambiente.

9. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

El proveedor adjudicado entregara el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargara de la estiba en las parihuelas, que el responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

10. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil mayor a 12 meses para el ingreso a los almacenes.

11. GARANTÍA COMERCIAL

Alcance de la garantía: El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.

Reposición de Bienes: En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.

Periodo de garantía: Será de 01 año contado a partir de la emisión de la conformidad. Inicio del cómputo del periodo de garantía: Será a partir de la emisión de la conformidad.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: será a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

- ✓ 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° 0042011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

(nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- ✓ La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
- ✓ Las autorizaciones sanitarias, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por SENASA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de SENASA.
- ✓ Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

13. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de estar incompleto:

- ✓ Copia de contrato debidamente firmado.
- ✓ Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia.
- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o Registro sanitario
- ✓ Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos.

14. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar de entrega: El alimento deberá ser entregado en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria del PCA, de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

plazo de entrega: **SEGÚN CRONOGRAMA:**

Nº	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2º ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	MAÍZ CANCHERO HUANCAYE LICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	KILOS	2,836.00	2,836.00	5,672.00

14. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- ✓ Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el **ítem 13**, el responsable del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Angaraes, otorgará un control de calidad del alimento.
- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable de Programa de Complementación Alimentaria, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- ✓ Responsable del área de Programa de Complementación Alimentaria (Control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- ✓ Responsable de la Unidad de Almacén General (Apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindará la conformidad:



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y boletín de control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- ✓ Responsable de la Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

15. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del Maíz Canchero Huancavelicano De Categoría Primera y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Programa de Complementación Alimentaria remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el **Control de Calidad debidamente firmada**, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

16. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en **FORMA PERIÓDICA**, según **CRONOGRAMA DE ENTREGA**, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

17. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

18. NORMATIVA ESPECÍFICA

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

19. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Fuente de financiamiento	: 01 Recursos Ordinarios
Rubro	: 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal	: 79



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> - Textura: harinosa - Forma del grano: alargado - Color de granos: blanco y amarillo 	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14 %	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2 %	
Granos infestados (m/m)	0 %	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

Precisión 2: La entidad 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.

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



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUINUA 1, GRANO MEDIANO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de QUINUA 1 GRANO MEDIANO para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Angaraes.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población, contar con Quinua 1 Grano Mediano para los centros de atención de las Modalidades Comedores Populares, Hogares Albergues Obras Comunales, Adultos en Riesgo del Programa de Complementación Alimentaria, mediante la fuente de financiamiento de recursos ordinarios.

3. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el SINAFO, esta atención se da mediante los comedores populares y demás centros de atención por ende es menester de este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General: Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Angaraes.

Objetivos Específicos:

- ✓ Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- ✓ Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- ✓ Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. SISTEMA DE CONTRATACION

ITEM PAQUETE

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. Descripción General:

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Quinua procesada (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, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

El producto a solicitar es: Quinua 1 Grano Mediano.

6.2. Características Técnicas Del Bien:

SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTO

7. PRESENTACIÓN

7.1. Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021. En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Envase primario polipropileno lineal de baja densidad (50 kilos) transparente cosido cinta encadenada de 10 cm anterior y posterior al tramo.

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

7.2. Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019
Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- ✓ Nombre del producto;
- ✓ Clasificación, tamaño y grado;
- ✓ Declaración de los ingredientes;
- ✓ Nombre y dirección del fabricante;
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; número de Registro Sanitario;
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- ✓ Código o clave del lote;
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado;
- ✓ País de origen.

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

Adicionalmente Deberá llevar impreso el siguiente texto:

- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).
- ✓ MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES – LIRCAY.
- ✓ DISTRIBUCION GRATUITA.
- ✓ MANTENER EL LUGAR FRESCO Y VENTILADO.

MODELO REFERENCIAL DE ROTULADO DE QUINUA 1, GRANO MEDIANO



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gestión edil
2023 - 2026

**DISTRIBUCION
GRATUITA**

GOBIERNO DEL PERU

MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE ANGARAES

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**

CONTENIDO NETO:
FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE VENCIMIENTO:
NOMBRE Y DIRECCION
DEL FABRICANTE:
NÚMERO DE LOTE:
PESO NETO:
NÚMERO DE
AUTORIZACIÓN SANITARIA:

PROHIBIDA SU VENTA

8. IMPACTO AMBIENTAL

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

9. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El proveedor adjudicado entregará el producto en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales y se encargará de la estiba en las parihuelas, que el

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

responsable del almacén le indique, los costos de estiba y desestiba serán a cuenta del proveedor.

10. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil será mínimo 13 meses para el ingreso a los almacenes

11. GARANTÍA COMERCIAL

- ✓ **Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los BIENES, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA. Reposición de Bienes:
- ✓ **Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.
- ✓ **Periodo de garantía:** La garantía requerida para el presente proceso es de 01 año contado a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.
- ✓ **Inicio del cómputo del periodo de garantía:** se inicia a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

Para producto nacional:

- 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. (ALIMENTO CONTROLADO)

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

Nota:

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

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

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma de la dirección de DIGESA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

13. DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA DAR LA CONFORMIDAD

Del Proveedor: Para la recepción de los productos en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales, el proveedor deberá presentar los siguientes



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

requisitos de forma obligatoria con cargo a ser rechazado en caso de que falte uno o más requisitos:

- ✓ Copia de contrato debidamente firmado.
- ✓ Certificado de Calidad del producto (Organoléptico, Físico-Químico y Microbiológico), emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, en original y/o copia.
- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o registro sanitario.
- ✓ Factura o boleta debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Guía de Remisión, del producto a entregar, debidamente rellena por el proveedor.
- ✓ Carta de Autorización de CCI (Código de Cuenta Interbancaria), para el pago con abonos.

14. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

Lugar: El lugar de entrega del producto, será en el Almacén de Alimentos de los Programas Sociales previa verificación de almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes Departamento de Huancavelica.

Plazo: El plazo establecido será de acuerdo a la entrega de las siguientes cantidades:

N.º	PRODUCTO	UNIDAD	1 ENTREGA A 10 DÍAS EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA Y/O FIRMA DEL CONTRATO	2º ENTREGA EN JUNIO DEL AÑO FISCAL	TOTAL KILOS
01	QUINUA GRADO 1	KILOS	1,418.00	1,418.00	2,836.00

15. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Para la recepción de los productos, además de revisar la documentación solicitada en el ítem 12 el responsable del Almacén central de la Municipalidad Provincial de Angaraes.



Dirección: Jr. Buenos Aires 235 Pueblo Viejo Lircay

Municipalidad provincial de Angaraes 2023-2026.

<http://www.gob.pe.muniangaraes>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ El control de calidad será contrastado con las certificaciones y otros documentos solicitados, el cual se realizará con el objeto de garantizar el buen estado, del producto para el consumo humano.
- ✓ En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del área de programa de complementación alimentaria, es inapelable, tanto por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante.

A. Áreas responsables de las medidas de control de calidad:

- ✓ Responsable del área de programa de complementación alimentaria (control de calidad de los alimentos y revisión de los documentos).
- ✓ Responsable de la Unidad de Almacén General (apoyo en la revisión de los documentos).

B. Área que brindara la conformidad:

- ✓ Responsable de la Unidad del Programa de Complementación Alimentaria – P.C.A. (posterior al informe y control de calidad de la Unidad del Almacén de Alimentos de los Programas Sociales).
- ✓ Responsable Gerencia de Desarrollo Social (de acuerdo a los informes del P.C.A. y la Sub Gerencia de Programas Sociales).

16. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN

Para la conformidad del bien, es necesario que el producto haya pasado el control de calidad y cumplan las características específicas del QUINUA 1 GRANO MEDIANO y el proveedor haya realizado la entrega completa de los documentos (sin observaciones), ante lo cual, el Responsable de Programa de Complementación alimentaria remitirá un informe sobre la recepción del producto, adjuntando los documentos necesarios para el pago respectivo, dentro de los cuales irá el Control de Calidad debidamente firmada, que indicara los valores que resultaron, luego del control respectivo.

17. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en FORMA PERIÓDICA, según CRONOGRAMA DE ENTREGA, el cual se efectuará luego de la conformidad del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo Social y se realizará luego de cada entrega del producto.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

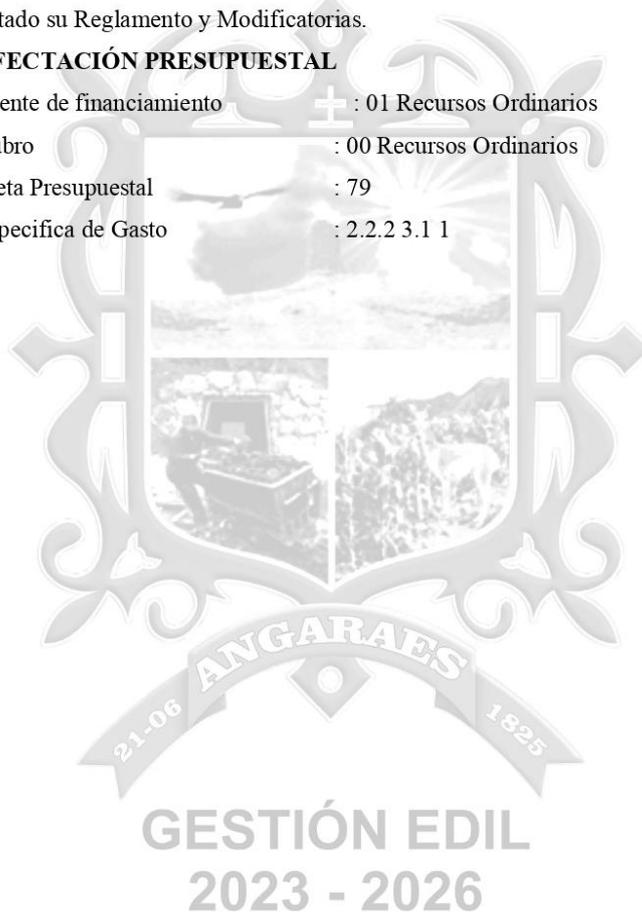
La responsabilidad del proveedor para la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria P.C.A será como mínimo un (01) año, o el tiempo de vida útil del producto, el cual se contabilizará desde la conformidad otorgada.

19. NORMATIVA ESPECÍFICA

Esta compra se efectuará bajo la ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado su Reglamento y Modificatorias.

20. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Fuente de financiamiento : 01 Recursos Ordinarios
Rubro : 00 Recursos Ordinarios
Meta Presupuestal : 79
Específica de Gasto : 2.2.2 3.1 1



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Versión 04

Página 1 de 4

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinoa procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD		
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase

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

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

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

Versión 04

Página 2 de 4

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

Versión 04

Página 3 de 4



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

DOCUMENTOS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

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

Nota:

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

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

DOCUMENTOS DE MENESTRAS (GARBANZO, LENTEJA Y MAIZ CANCHERO)

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

DOCUMENTOS DE QUINUA

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

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

Nota:

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

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

DOCUMENTOS DE CONSERVA DE JUREL

Para producto nacional:

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

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

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

Para productos importados:

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

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

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

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf

Advertencia

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos

directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹⁰ 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).

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹² 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.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁴ 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.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.

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 compra¹⁷

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.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²²

[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.

²¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
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]".

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda