

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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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	<table border="1"> <tr><td>Importante</td></tr> <tr><td>• Abc</td></tr> </table>	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.
Importante				
• Abc				
4	<table border="1"> <tr><td>Advertencia</td></tr> <tr><td>• Abc</td></tr> </table>	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.
Advertencia				
• Abc				
5	<table border="1"> <tr><td>Importante para la Entidad</td></tr> <tr><td>• Xyz</td></tr> </table>	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.
Importante para la Entidad				
• Xyz				

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 sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES
Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA"



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.

ey

§



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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. 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

Handwritten signature in blue ink.



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.

ley



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 Tacna
RUC N° : 20147797100
Domicilio legal : Calle Inclan N° 404 – Cercado Tacna
Teléfono: : 052 - 246509
Correo electrónico: : procesos@munitacna.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA" según paquete conformado por los siguientes bienes:

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	U.M.	CANT.	CANT
01	C/N N° 1643-2023	ARROZ SUPERIOR X KG.	KG.	278,622.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
02	C/N N° 1669-2023	FRIJOL CANARIO	KG	9,810.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
03	C/N N° 1670-2023	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	KG.	24,540.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
04	C/N N° 1657-2023	PALLAR	KG.	12,465.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
05	C/N N° 1641-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	KG..	31,362.62	Resolución Jefatural N° 034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
06	C/N N° 1639-2023	LENTEJA	KG.	15,120.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
07	C/N N° 1645-2023	QUINUA	KG.	13,380.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
08	C/N N° 1650-2023	FIDEO TALLARIN DELGADO	KG.	13,380.30	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS
09	C/N N° 1656-2023	HABAS SECAS	KG.	12,465.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	C/N N° 1954-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	2,400.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO OSCE N° 02; SOLICITUD APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION N° 21-2023-OGA/MPT el 05.06.2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 Recursos Ordinarios

Importante

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES) y recabar las bases en las instalaciones de la Oficina de Abastecimiento, sito en Calle Inclan N° 404 – distrito, provincia y departamento de Tacna.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1444.
- Decretó Supremo N° 350-2015-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, modificado por Decreto Supremo Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública.
- Código Civil, en forma supletoria
- Ley N° 29792, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

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

Importante



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

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

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

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

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Tacna, sito en calle Inclán N° 404 distrito, provincia y departamento de Tacna.

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



**CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Importante

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de arroz superior, para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
2. **FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
3. **ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
4. **OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
5. **REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades



CUADRO DE NECESIDADES N° 1643			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ARROZ SUPERIOR X KGR	278 622.00	kilos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Arroz superior es el grano descascarado procedente de cualquier cultivo de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

Las características del arroz superior deben cumplir con indicado en los numerales 5.1; 5.2.4; 5.2.6; 5.2.1; 2.2.3; 5.2.5 y tablas 1 y 2 de la norma de NTP 205.011:2021 arroz, así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Color blanco, sabor y olor característico, exento de sabores, olores y material extraño. Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. Estar exento de fielen y polvillo.

El contenido de humedad no excederá del 14 %.

Clase de grano mediano 6.2 mm o más pero menos de 6.5 mm

Vida útil 1 año mínimo.

Envasado en sacos de polietileno tejido de 50 kg, de peso neto, masa del saco de 110g, color blanco lechoso, tejido trama 1 ó cintas /pulgada; cocido hilo pabito encadenado con 10 cm. Anterior y posterior del tramo cocido del saco; ancho de 65 cm. Largo de 112cm.

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 mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 105, 118 y 119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria el D.S. N° 038-2014-SA.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS (revisada el 2014), según el numeral 9.2 de la NTP 205.011: 2014.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

Copia simple del certificado o constancia de productor agropecuario u otra denominación equivalente, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de arroz como materia prima.

[Handwritten signature]



REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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. 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 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.

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Arroz superior 92 874.00 kilos	Arroz superior 92 874.00 kilos	Arroz superior 92 874.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

[Handwritten signature]



11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
 El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de fielén y polvillo. 	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten signature in blue ink.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Frijol Canario para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares – Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:



CUADRO DE NECESIDADES N° 1669

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FRIJOL CANARIO	9 810.00	kilos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El frijol canario grado 2- superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común. Con las siguientes características:

Uniformidad: El frijol canario deberá estar conformado por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

Contenido de humedad: El frijol canario deberán tener un contenido de humedad máximo del 15%.

Vida útil 1 año mínimo.

Sanidad y Aspecto: El frijol canario deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la Tabla de Requisitos de Sanidad.

Envasado en sacos polietileno de primer uso x 50 kg de peso neto, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.183-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, prohibido su venta, valor nutricional; asimismo, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 y su corregida Cor1:2016.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL.

Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



[Handwritten signature]

55

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Frijol canario 3 270.00 kilos	Frijol canario 3 270.00 kilos	Frijol canario 3 270.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al Contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Para plazos mayores a 60 días.
 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
 Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
 Rubro : 00
 Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 2 – superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2018 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1 Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Aceite Vegetal (Botella x 0.900 kg) para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.

REQUERIMIENTO

de acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 1670

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ACEITE VEGETAL BOTELLA X 0.900 KG	24 540,00	kilos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano se compone de triglicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal.

Las características del aceite vegetal, deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios, cumplir con lo indicado en el numeral 1; 3; 4 para aceites refinados, según corresponda la norma de Codex Stan 19-1981(2017), así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

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 pueda afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Envasado herméticamente x 1 litro, peso neto en botella equivalente a kg. de peso neto (01 botella de 01 litro es equivalente a 0.900 kg. de peso neto por botella). Envase botella de PET, o PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, o PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

Vida útil 1 año

Con rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. El rótulo de los envases de aceite vegetal estará de acuerdo a lo indicado en el artículo 117. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas las mismas que deben concordar con la NMP 001:1995 NTP pertinente.

Etiquetado con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

Según lo establecido en la NTPISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.



B

g

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Aceite vegetal botella X 0.900 kg 8 180.00 kilos	Aceite vegetal botella X 0.900 kg 8 180.00 Kilos	Aceite vegetal botella X 0.900 kg 8 180.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al Contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:
 F = 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
 F = 0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
 Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
 Rubro : 00
 Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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.



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

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

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

2.3. 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:

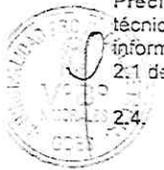
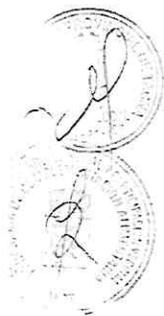
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten signature in blue ink.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Pallar para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:



CUADRO DE NECESIDADES N° 1657			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	PALLAR	12 465.00	kilos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El pallar es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus L.*, generalmente de color blanco que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

Características:

Calidad: Superior.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) ni de materias extrañas de origen inorgánico que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 de la NTP 205.019:2015

Diámetro: mayor o igual que 25 mm

Uniformidad: El pallar deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma de riñón u ovalada, aplanada.

La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2 y 6.2.3 de la NTP 205.019:2015 leguminosas pallar requisitos. 2ª edición.

Inocuidad: deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias.

Vida útil 1 año mínimo.

Contenido de humedad: máximo de 15%

Envasado: en sacos polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso X 50 Kg de peso neto.

Deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020)

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, el pallar calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la CTM 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos.

Rótulo: Con rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto y prohibido su venta; deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su modificatoria técnica.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

[Handwritten signature]



REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS.
 Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición. Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS.
 Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2015 LEGUMINOSAS.
 Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Pallar 4 155.00 Kilos	Pallar 4 155.00 Kilos	Pallar 4 155.00 Kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.



FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.



PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

- F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
- F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Handwritten signature in blue ink.



La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado.	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	



B
gr



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.		
	Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.		
	<u>Tolerancias de calidad</u>		
	- Grano enfermo		0,00%
	- Grano picado		Máximo 1,50%
	- Grano partido o quebrado		Máximo 2,00%
	- Grano arrugado y/o chupado		Máximo 6,00%
	- Grano abierto		Máximo 2,00%
	- Grano descascarado		Máximo 8,00%
	- Materias extrañas		Máximo 0,20%
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%		
Total	Máximo 21,70%		
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 y/o embalaje

El pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.



2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature]



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 1641

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 Gr.	31 362.62	kilos



6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus*, *Peruanus*, u otras familias de *Scombridae*, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separados del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espina o carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada al 2015) conserva de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2° edición

La característica debe cumplir con lo indicado en los numerales 7.1; 7.3; de la NTP 204.018:2015 conserva de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa, deberá cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES. Vida útil 2 años mínimo

Envasado en latas de 170 Gr. de peso neto.

N° de envases por caja: 48 unid.

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018: 2015

Etiquetado con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta, deberá cumplir lo indicado en el Artículo 150 de D.S. N° 040-2001-PE y sus modificaciones, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8va. Edición.

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo



[Handwritten signature]



dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

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

CERTIFICACION OBLIGATORIA

Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase realizados por lote, declarando que el producto es apto para consumo humano.

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregaran en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170Gr. 10 454.22 kilos	Filete de caballa en aceite vegetal Calidad extra x 170Gr. 10 454.20 kilos	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170Gr. 10 454.20 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
 En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:



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

Dónde:
F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

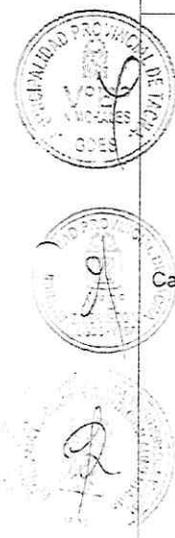
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS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



Handwritten signature in blue ink.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.



[Handwritten signature]

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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.

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 1402.



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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Lenteja para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades:

CUADRO DE NECESIDADES N° 1639			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	LENTEJA	15 120.00	kilos

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**
 La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco con las siguientes características:
 Calidad: 2 Superior; debe ser inocua y apta para consumo humano exenta de semillas tóxicas o nocivas. Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).
 Diámetro: mayor o igual que 7,5 mm (calibre 1)
 Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.
 La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1; 6.2.1; 6.2.2, tabla 2 y 5.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019). Leguminosas lenteja requisitos.
 Vida útil 1 año
 Contenido de humedad: máximo de 15%
 Envasado: en sacos polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso x 50 kg de peso neto. Deberá envasarse en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3a Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 al 2019).
 Rotulo: Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto, prohibido su venta; deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada al 2019).
 El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
 El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe



desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

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

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.

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Lenteja 5 040.00 kilos	Lenteja 5 040.00 kilos	Lenteja 5 040.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.



9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

[Handwritten signature]



11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



Handwritten signature in blue ink.



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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.

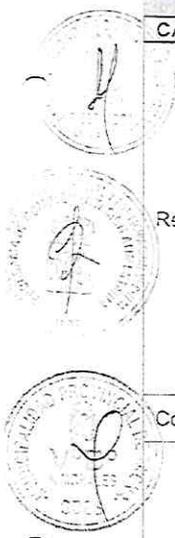
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -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). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
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%							



[Handwritten signature]



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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. 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 producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de quinua entera para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades:

CUADRO DE NECESIDADES N° 1645			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	QUINUA	13 380.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Quinua grano procedente de la especie *Chenopodium quinua*.
 Los granos de quinua tendrán un color cremoso y uniforme, poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.
 Vida útil 1 año mínimo
 El contenido de humedad del grano no excederá del 12,5 %.
 El contenido de saponina del grano ausente.
 Envasado en sacos de polietileno x 50 kg. de peso neto. Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente
 La calidad debe cumplir con lo establecido en 5.1;5.2;6.1;6.2;8.1 de la NTP 205.062:2014 Granos andinos.
 Rótulo: Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto, prohibido su venta; deberá cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014 y las disposiciones específicas en el numeral 9 de la NTP 205.062:2014, de ser el caso lo controle DIGESA se aplicará Art. 117 del reglamento sobre vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas del D.S. N°007-98-SA. Y sus modificatorias.
 El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

- 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



[Handwritten signature]



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

Nota:

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

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

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Quinua 4 460.00 kilos	Quinua 4 460.00 kilos	Quinua 4 460.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
 F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.



[Handwritten signature]

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> 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

2.1. Del bien

La quinoa grado 2 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 olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición								
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.									
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1,7</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1,40 a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1,20</td> </tr> </tbody> </table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)								
	Grandes	Mayor a 1,7								
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70								
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									



Handwritten signature in blue ink.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.



2.2. Envase y/o embalaje
 La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, 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. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
 A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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



2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, 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.

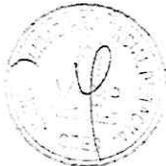
Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar además la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.



Handwritten signature in blue ink.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Fideos Tallarín Delgado para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:



CUADRO DE NECESIDADES N° 1650			
-------------------------------	--	--	--

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FIDEO TALLARIN DELGADO KGR.	13 380,30	kilos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El fideo en bolsa (tallarín delgado) es un producto a partir de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes, sin relleno. Envasado herméticamente.
 Color (libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto el color debe ser homogéneo, según la composición del producto), sabor y olor (de acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio). Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) y materias extrañas. NTP 206.010.2016 pastas o fideos para consumo humano. Requisitos
 El contenido de humedad no excederá del 14 %.
 Envasado en bolsa de ½ kilo peso neto, empacado de 10 kilos peso neto en bolsas de polietileno.
 Vida útil 1 año mínimo
 Establecida por el fabricante, según la declaración en el registro sanitario ante la autoridad sanitaria correspondiente.
 Etiquetado
 Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas por D.S. N°007-98-SA, NTP 209.652:2017 Y NTP 209.038:2019.
 El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.
 Certificación
 Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

Handwritten signature

Handwritten signature



REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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.

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 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.

CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACALDA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adanda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplían la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.



7. **LUGAR DE ENTREGA**
 Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
8. **PLAZO Y FORMA DE ENTREGA**
 Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos	Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos	Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

9. **FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**
 La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:
- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
 - Comprobante de pago
 - Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. **PENALIDADES**

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
 En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

donde:
 F = 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
 F = 0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. **CONFORMIDAD DE PAGO**

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. **RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. **FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
 La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
 Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
 Rubro : 00
 Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS LARGOS
 Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2005-SA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de haba seca para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 1656

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	HABAS SECAS	12 465.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Haba entera seca: es la semilla o grano maduro y separado de su vaina. El haba es procedente de la especie *Vicia faba* L. deberá ser inocuo y apropiada para el consumo humano. Deben estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos muertos), según el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 y su modificatoria Cor 1:2014.

Cantidad: Haba entera seca calidad segunda.

Cada lote debe estar conformado por la misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.

Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño y otras características propias del grano seco de haba.

Color Crema café, marrón o verde Forma Oblonga Olores y sabores Exento de olores y sabores extraños Textura Dura y Compact

Humedad máximo 14 %

La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6; 7.1; 7.2; 7.3; 5.2 NTP 205.024.2014 (revisada el 2019) CEREALES LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición. Y lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA.

Vida útil 1 año mínimo

Envasado en sacos polietileno de 50 kg de peso neto. Los envases utilizados deben ser inocuo de primer uso y sellados herméticamente según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014

Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando características nutricionales del producto y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), y el numeral 10 de la NTP 205.024-2014 (revisada el 2019)

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS.

Habas. Requisitos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS.

Habas. Requisitos. 3ª Edición.

CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados. En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACALDA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

• Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).

• Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo

7. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Habas secas 4 155.00 kilos	Habas secas 4 155.00 kilos	Habas secas 4 155.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.



12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.



FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA
 Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición	
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.		
Humedad	Máximo 15%		
Sanidad y aspecto	Grano enfermo		Máximo 0,5%
	Grano picado		Máximo 1,5%
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)		Máximo 4,0%
	Variedad contrastante		Máximo 11,0%
	Materias extrañas		Máximo 1,0%
	Granos infestados		No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.



Handwritten signature in blue ink.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	
	1	Menor a 9 habas	
	2	10 a 12 habas	
	3	13 a 15 habas	
	4	16 a 18 habas	
5	Mayor a 19 habas		
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad segunda de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad segunda debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

2.3. Rotulado

Los envases del haba seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;

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.

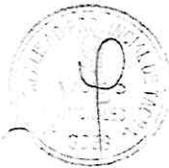


- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de azúcar rubia para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades



CUADRO DE NECESIDADES N° 1954			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	AZUCAR RUBIA	2 400.00	kilos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Azúcar Rubia:

Es el producto sólido cristalino obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*), mediante procedimientos apropiados, está constituido principalmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre, debe cumplir con lo indicado en los numerales 5.1:5.2.6.1; 4.2 de la NTP 207.007:2015. Envasado herméticamente.

Color de acuerdo a la naturaleza del producto; Sabor y olor Característico, exento de sabores y olores ajenos al producto. NTP 207.007:2015

Vida útil 1 año

Aspecto: no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.

Humedad: Máximo 0,40 %

Polarización a 20 °C, °Z: Mínimo 98 % m/m

Azúcares reductores: Máximo 0,70 % m/m

Envasado: Bolsas de polietileno o polipropileno o papel multipiiego de primer uso de material inocuo de 50 Kg. de peso neto. Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 105;118;119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Rotulado:

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibido su venta. El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS.

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

[Handwritten signature]



Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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.

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 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.

LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



PRIMERA ENTREGA
Azúcar Rubia 2 400.00 kilos

A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

10. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.



11. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

12. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	



B
g

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.



recisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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



2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:



- 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
01	C/N N° 1643-2023	ARROZ SUPERIOR X KG.	1. 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.
02	C/N N° 1670-2023	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	2. 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.
03	C/N N° 1650-2023	FIDEO TALLARIN DELGADO	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.
04	C/N N° 1954-2023	AZUCAR RUBIA	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.
05	C/N N° 1639-2023	LENTEJA	1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
06	C/N N° 1669-2023	FRIJOL CANARIO	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.
07	C/N N° 1657-2023	PALLAR	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.
08	C/N N° 1645-2023	QUINUA	Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA
09	C/N N° 1656-2023	HABAS SECAS	

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

			y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA
10	C/N N° 1641-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	<p>1. Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>2. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>

Nota:

1. Todas las hojas remitidas, deberán ser legibles y en idioma castellano, sin borrones ni enmendaduras y llevarán el sello y la rúbrica del representante legal del postor y serán foliadas correlativamente de atrás hacia adelante empezando desde el número uno.
2. El postor que no presente toda la documentación solicitada y/o la documentación presentada no se ajuste a todos los requisitos y obligaciones establecidas en estas bases administrativas, se tendrán por no admitidas. Asimismo, el postor deberá verificar antes de su envío, bajo responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
3. Toda información y documentación que se presente al presente procedimiento de selección, tiene carácter de declaración jurada, por lo tanto, el postor, así como la personas que lo suscriban en el caso de consorcios, son responsables de su contenido.
4. Todo documento de los productos ofertados (certificados, constancias, resoluciones, registros sanitarios, etc.) deberán ser presentados en el expediente de habilitación del postor, contemplando en los mismos las formalidades de Ley, por lo que dichos documentos deberán ser emitidos de acuerdo a la legislación que los reglamente.
5. Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.
6. Los documentos de habilitación son de carácter obligatorio.

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

<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.

Advertencia

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA" 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 PAGO⁸

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

⁸ 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 ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la

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

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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



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

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
Comité de Selección:
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

Comité de Selección:

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ 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 compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



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

ANEXO N° 2

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

Señores
Comité de Selección:
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
Comité de Selección:
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT
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 "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC)", de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

Comité de Selección:

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT

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° 13-2023-CS/MPT**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
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.

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

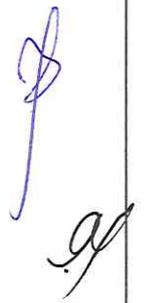
Señores
Comité de Selección:
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores
Comité de Selección:
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 13-2023-CS/MPT
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 en SOLES incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

