

BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 24-2023-MPS-CS
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
“ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA LA
ATENCION COMPLEMENTARIA DEL PANTBC-2023 DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA”**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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


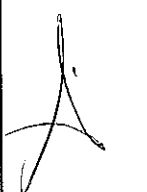
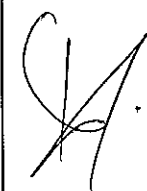
De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados 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.mrp.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 "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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 Digitales²). 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.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

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.

² 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>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.

X
A
A

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.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- 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.

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.

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 el 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- 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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- 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, 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. 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 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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SULLANA
RUC N° : 20154477021
Domicilio legal : Calle Bolívar N° 160 – Sullana – Piura.
Teléfono: : 073-502730
Correo electrónico: : procesosmp.sullana@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro

PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD
Leche Evaporada Entera con Etiqueta Azul	Lata de 3.95, 400 y/o 410 Grs.	9,788.00
Arroz Blanco Pilado Extra (menos del 5% de quebrado extra superior)	Kilos	9,788.00
Conserva de Grated de Jurel en Aceite Vegetal	Lata de 170 grs.	9,788.00
Quinua Grano Perlado	Kilos	1,305.00
Chufra de Maiz con Canela y Clavo de Olor	Kilos	3,264.00
Harina de Camote / Alternativo Harina de Platano	Kilos	2,610.00
Frijol Grano Entero Seco Variedad Arveja	Kilos	3,263.00
Aceite Vegetal Comestible	Litros	2,900.00
Azucar Rubia Doméstica	Kilos	3,263.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N°517-2023-MPS/GM del 10 de octubre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de cinco (05) días calendario, contados desde el día siguiente de suscrito el Contrato de suministro y/o Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BIENES ALIMENTARIOS PARA LA ATENCION COMPLEMENTARIA DEL PANTBC-2023 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera y Unica	No mayor a CINCO (05) días calendarios a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	21,780.00	Kilogramos
TOTAL		21,780.00	

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 100/100 Soles) en Caja de la Entidad y recabarlas en la Oficina de Orientación al Ciudadano de la Municipalidad Provincial de Sullana, de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023, Ley 31638
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023, Ley 31639.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1341, "Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado".
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 056-2017-EF, "Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 350-2015-EF".
- Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones (OSCE).
- Código Civil.

- Ley N° 27806 "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Público".
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña, del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Directiva N° 002-2017-OSCE/CD. "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", Modificada mediante Resolución N° 014-2018-OSCE/PRE del 16 de marzo de 2018.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" y normas CODEX.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007—98-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", facultades del SENASA.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Aprueban Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

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.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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 – PIDE⁴ 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, consignar el siguiente literal:

- e) **[CONSIGNAR LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR TALES COMO AUTORIZACIONES DEL PRODUCTO, FOLLETOS, INSTRUCTIVOS, CATÁLOGOS O SIMILARES⁵] para acreditar [DETALLAR QUÉ CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBEN SER ACREDITADAS POR EL POSTOR].**

La Entidad debe especificar con claridad qué aspecto de las características y/o requisitos funcionales serán acreditados con la documentación requerida. En este literal no debe exigirse ningún documento vinculado a los requisitos de calificación del postor, tales como: i) capacidad legal, ii) capacidad técnica y profesional: experiencia del personal clave y iii) experiencia del postor. Tampoco se puede incluir documentos referidos a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones y experiencia del personal en general.

Además, no debe requerirse declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

Cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario⁶ para la presentación de muestras.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁷**
- g) 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° 5)**
- h) El precio de la oferta en Soles Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6.**

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

⁵ Por ejemplo, en el caso de medicamentos aquellas autorizaciones relacionadas al producto, como el Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto, el Certificado de Análisis, entre otros.

⁶ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

⁷ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁸.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

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) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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 – PIDE⁹ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ¹⁰ (**Anexo N° 11**).

⁸ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁹ 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/>

¹⁰ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹¹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹².

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Calle Bolívar N° 160 – Primer Piso, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, debiendo estar dirigidos a la OFICINA DE CONTRATACIONES

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén de Programas Alimentarios.
- Informe del Coordinador del PCA y de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios responsable de emitir la conformidad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendarios después de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la oficina del Programa vaso de leche, de la Municipalidad Provincial de Sullana, sito en **Mesa de Partes de la Entidad**, sito en **Calle Bolívar N° 160 – Primer Piso**, en el horario de **08:00 a 16:00 horas**, debiendo estar dirigidos a la **OFICINA DE CONTRATACIONES**.

¹¹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹² Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



40

ANEXO N° 01

**FORMATO DE TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN
ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA AL PACIENTE
AMBULATORIO CON TBC + 4 CONTACTOS-PANTBC CON ASIGNACIÓN NETA
DEL PRESUPUESTO TRANSFERIDO POR EL MIDIS 2023.**

Referencia : INFORME N° 0174 -2023/MPS-SGPA-OCPCA.VRMA.-

ÁREA USUARIA: Sub Gerencia de Programas Alimentarios - Oficina de Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social de la Municipalidad Provincial de Sullana.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**1. DESCRIPCIÓN
DEL BIEN**

Siendo la finalidad pública del PANTBC, que es una modalidad de Atención Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria-PCA, adquirir bienes alimentarios de calidad, buena presentación e inocuidad, que permitan brindar una óptima ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de los Pacientes con TBC en situación de pobreza y pobreza extrema; permitiendo mejorar sus niveles nutricionales como objetivo del PANTBC durante el período de Tratamiento Médico del Paciente con TBC. Con la entrega de una canasta de alimentos por 30 días, contribuyendo de esta manera, con la recuperación de los pacientes con TBC de Estrategia Sanitaria de la Subregión de Salud L.C.C de Sullana.

Asimismo, la presente adquisición de insumos alimenticios para la atención alimentaria de la modalidad PANTBC del PCA, deberá cumplir estrictamente con los requerimientos mínimos nutricionales, establecidos en las normas técnicas del MIDIS y en las especificaciones técnicas de adquisición, con la finalidad de brindar la debida atención alimentaria a los pacientes TBC de los Centros de

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



	Salud en la Provincia de Sullana.	
	Se detallan en el Anexo siguiente, las unidades de medidas de los productos alimentarios :	
2. UNIDAD DE MEDIDA	ITEM	PRODUCTO
		UNIDAD DE MEDIDA Y RACION PACIENTE ISO
	I	Leche Evaporada Entera con Etiqueta Azul
		15 Latas de 395, y/o 400, y/o 410 Grs.= 5.925, 6.00 y 6.15 Kilos
	II	Arroz Blanco Pilado Extra-Superior (Menos del 5% de Quebrado)
		15 Kilos
	III	Conserva de Grated de Jurel en Aceite Vegetal
		15 Latas de 170 Grs. = 2.55 Kilos
	IV	Quinoa Grano Perlado
		2 Kilos
	V	Chufia de Maíz con Canela y Clavo de Olor
		5 Kilos
	VI	Harina de Camote/Alternativo Harina de Plátano
		4 Kilos
	VII	Frijol Grano Seco Variedad Arveja
		5 KILOS
	VIII	Aceite Vegetal Comestible
		4.44 LITROS
	IX	Azúcar Rubia Doméstica
		5 KILOS

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS
A REQUERIRSE PARA EL PANTBC 2023 :

I) FICHA TÉCNICA: Leche Evaporada Entera con Etiqueta Azul (410 Grs.)

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LECHE EVAPORADA ENTERA X 395, y/o 400, y/o 410
GRS. (ETIQUETA AZUL)

Denominación técnica :

Tipo de alimentos : No perecibles
Grupo de alimentos : Leche y derivado

Unidad de medida : Lata de 395 grs, y/o 410 grs., y/o 410 g.

Descripción General : Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

La leche evaporada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche evaporada entera (azul), leche evaporada descremada. Para regular su contenido de sólidos y materia grasa, puede utilizarse extractos lácteos industriales.

Color: Crema pardo, uniforme,

Olores y Sabores : Característico, suave.

No necesita refrigeración cuando el envase está cerrado herméticamente, almacenándose en una

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



34

temperatura de medio ambiente; una vez abierto el envase del producto se deberá consumir inmediatamente o refrigerar.

b) REQUISITOS

Documentación

Registro Sanitario de Alimentos emitido por DIGESA.

Atributos del bien Color : de blanco a crema

Olor : agradable, libre de olores extraños

Sabor: agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

Aditivos Alimentarios: se podan adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el Codex Alimentarios en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.

Requisitos Físico – químico:

MATERIA GRASA (% m/m): min. 7.50%

SÓLIDOS TOTALES (% m/m : min. 25.00%

PROTEÍNAS EN LOS SÓLIDOS

NO GRASOS (% m/m): min. 34.00%

Requisitos sensoriales

La muestra del producto, sometida a una incubación durante 7 días a 35 °C – 37 °C debe cumplir con los siguientes requisitos:

No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc.

Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubar.

Requisitos microbiológicos

Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como: condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.



36

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA

3) CONTAMINANTES

El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, ser inocuo y tener insumos permitidos en el **CODEX ALIMENTARIOS** o aquellas permitidas por la autoridad sanitaria nacional competente.

El producto no debe tener contaminantes, no debe presentar residuos de hormonas y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los lactantes y niños pequeños.

El producto respetará los límites establecidos por la Comisión del Códex Alimentarius.

Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad.

El producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

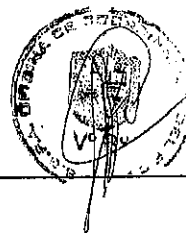
4) RASTREABILIDAD

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad del producto, es decir que se debe asegurar la identificación de los productos desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial de un producto para comprobar las verificaciones a que ha sido sometido.

OTROS :

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



Envase

Envases íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños y están presentados en envases de 400 - 410 gr.

VIDA ÚTIL

Mínimo : DOCE (12) meses.

ROTULADO

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 del 23-08-94- 5ta.

Edición "Alimentos Envasados – Rotulado" y la NTP 202.085 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m).

Debe estar impreso (no escrita a mano) y en forma clara el nombre del producto, contenido neto del producto, Ingredientes, nombre y domicilio legal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento, fecha de producción si aplica, prohibida su venta, las instrucciones de conservación y registro sanitario.

Las etiquetas que se pongan en los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

TRANSPORTE

El transporte deberá realizarse de manera que se evite mal trato, contaminación y daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas.

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS :

Al momento del ingreso del producto lácteo al Almacén de los Programas Alimentarios, el Proveedor deberá presentar con carácter obligatorio, los siguientes documentos :

- d) Contrato de Suministro vigente y/o Orden de Compra
- e) Guía de Remisión Remitente
- f) Certificado de Control de Calidad Original acreditado
- g) Protocolo de Bioseguridad vigente
- h) Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

i) Otros.

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

CONTROL DE CALIDAD POR EL ÁREA USUARIA

De cumplirse con los Certificados de Calidad correspondientes por parte del Proveedor o Empresa Responsable de la entrega del Producto Lácteo, el Área Usuaria(SG.PA y/o C.PCA) debe cumplir la revisión externa minuciosa del producto, como : estado de las latas (oxidadas, chancadas, infladas, etc), etiquetado, unidades por caja, lote, registro sanitario y Prueba Sensorial. Para lo cual se le solicita al Proveedor el aporte incondicional y/o gratuito de 6 latas que se escogerán al azar de 6 cajas de leche adicional, sin que perjudique la entrega total del producto, conforme al Contrato de Suministro u Orden de Compra.

II) FICHA TÉCNICA: Arroz Blanco Pilado Extra-Superior(Menos del 5% de Quebrado)

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Arroz Blanco Pilado Extra-Superior(menos del 5% de Quebrado)
Denominación técnica : Oryza sativa L
Tipo de alimentos : No Perecibles
Grupo de alimentos : Cereales y derivados
Unidad de medida : Kilogramo

Descripción General: Llamado también Arroz Blanco Pilado Extra-Superior(Menos del 5% de Quebrado), es el grano extra entero procedente de cualquier variedad de la especie Oryza sativa L, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a la longitud del grano a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



clases y grados de calidad:

Clasificación:

Clase: Largo o mezclado

Grado de calidad: Extra-Superior(Menos del 5% de Quebrado)

b) REQUISITOS

Documentación

Registro Sanitario del producto (DIGESA)

Atributos del bien :

El Arroz Blanco Pilado Extra Superior con Menos del 5% de Quebrado, deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de fielén y polvillo. (Ref.: NTP 205.011: 1979, CODEX STAN 198-1995). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Grano Quebrado	Menos del 5 % de Grano Quebrado	Extra-Superior
Longitud	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir.	NTP: 205.011:1979
Color	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado adquirir a	
Olores Y Sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Sanidad y Aspecto	Y Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz Pilado a adquirir.
-------------------	--

Requisitos microbiológicos :

INOCUIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA.
Límite Máximo de Residuos de plaguicidas.	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius que apliquen al producto	Artículo 15° del D.S. 004-2011-AG
Metales Pesados	Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg.	CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, revisada en 2008 y 2009.

OTROS

Envase

El Arroz Blanco Pilado - Extra Superior con Menos del 5% de Quebrado, deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento. Los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables

Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polipropileno de primer uso y del mismo tamaño conforme a la presentación del producto planteado por el Área Usaria del PCA y que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Tel: 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



que:

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

V **Vida Util :** Deberá tener una vida útil de 12 meses.

Rotulado

Los envases de Arroz Blanco Pilado Extra-Superior con Menos del 5% de Quebrado, deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

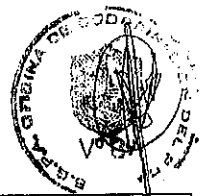
- Membrete de la Municipalidad Provincial de Sullana,
- Prohibida su Venta,
- Programa Social: PANTBC
- El nombre del producto, indicando la clase o variedad,
- El grado de calidad: "Extra", "Superior", "Corriente", "Popular".
- El contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario.
- El país de origen.
- La identificación del lote.
- El mes y año de envasado.
- Peso del Producto
- El mes y año de vencimiento.
- Uso de Tinta Especial para los Alimentos en las Impresiones,
- La Tinta utilizada en las Impresiones, no debe salir al contacto con los dedos.

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

Presentación

El Producto Arroz Blanco Pilado Extra-Superior con Menos del 5 % de Quebrado, deberá ser entregado por el Proveedor autorizado, al almacén de los Programas Alimentarios de acuerdo a los estándares de calidad establecidos, en sacos de polipropileno de 15 Kilos de buena calidad rotulados.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



30

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS :

Al momento del ingreso del producto agrícola al Almacén de los Programas Alimentarios, el Proveedor deberá presentar con carácter obligatorio, los siguientes documentos :

- a) Contrato de Suministro vigente
- b) Guía de Remisión Remitente
- c) Certificado de Control de Calidad Original acreditado y
- d) Protocolo de Bioseguridad vigente

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

Transporte

El medio de transporte empleado para el traslado del Arroz Blanco Pilado Extra-Superior con Menos del 5% de Quebrado, no deberá contener características indeseables que impidan su consumo humano y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo "Del transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Control de Calidad por el Área Usuaria

Al momento del ingreso del Producto al Almacén de los Programas Alimentarios, la Subgerencia de Programas Alimentarios, a través del Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria, realizará el control de calidad del producto como: revisión de sacos de buena calidad, rotulado o membretado con tinta de alimentos, determinación de % de quebrado, humedad, control de pesos de 50 kilos, prueba de cocción, etc.

III) FICHA TÉCNICA : Conserva de Grated de Jurel en Aceite

Vegetal (170 Grs.x Lata).

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :

La Conserva de Grated de Jurel en Aceite Vegetal es obtenido a partir de la especie *Trachurus symmetricus murphyi* que ha sido eviscerado, desprovisto de cabeza y piel de Jurel fresco es



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

cocido, partido en grated de forma de trituración e introducida en el envase. Se le adiciona líquido de gobierno, se cierra herméticamente y se somete a un tratamiento de esterilización.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO :

Fabricante :
Producto : Conserva de Grated de Jurel en Aceite Vegetal.
Nombre Técnico : Trachurus symmetricus murphyl.
Especificaciones : Conserva de Grated de Jurel en aceite vegetal.
Ingredientes : Grated de Jurel aceite de soja(no modificado genéticamente) (no es alérgeno porque está totalmente refinado y sal.
Registro Sanitario fabricante:

3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO :

FORMATO	RR - 125 AF	RO-550	RO - 1000
PESO NETO	118 grs.	522 grs.	1,000 grs.
PESO ESCURRIDO	85 grs.	450 grs.	750 grs.

Tipo de Envase : Hojalata herméticamente sellado

Consumir preferentemente : Antes de la fecha indicada en el estuche o lata (4 años desde su fabricación).

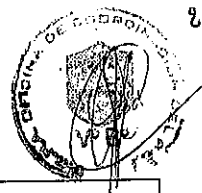
Lote : debe ir en alto relieve en el estuche y/o lata.

Forma de uso : Consumir inmediatamente después de abrir la lata

4. CONTROL DE CALIDAD :

4.a. Características organolépticas :

- **Aspecto apertura :** Óptimo
- **Líquido cobertura :** Óptimo
- **Empaque :** Bueno
- **Color :** Propio/Homogéneo
- **Olor :** Propio
- **Sabor :** Agradable



28

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

- Textura : Buena

4.b. Controles Físico-Químicos y Microbiológicos :

Estos controles con periodicidad adecuada. Los Parámetros Físico-Químicos analizados son:

- a) Histamina : < 100 mg./kg.
- b) Mercurio : < 1 ppm
- c) Ph : 5.5 - 6.5
- d) Vacío : Presencia
- e) Seguridad de Cierre : Envases metálicos : Solapamiento(> 45%), Compacidad(> 75 %).

Los valores de los datos microbiológicos son :

- a) Aerobios mesófilos : AUSENCIA/g.
- b) Toxina botulínica : AUSENCIA
- c) Esporos de Bacillaceae : AUSENCIA/g.
- d) Producto comercialmente estéril

Estos valores son estimativos y conforme a la normativa en vigencia para dichos parámetros.

Está implantando el manual de APPCC, por lo que el producto está controlado desde la entrada como materia prima, en los procesos de fabricación y en su puesta a la venta. El producto fabricado debe tener su fiabilidad en la trazabilidad adquirida.

Además todo manual deberá estar supervisado por inspectores acreditados, junto a que los análisis deber realizarse en Laboratorio acreditado.

5. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL, MÉTODO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- a) Consumir preferentemente antes de los 4 años desde la fecha de fabricación
- b) Almacenar en lugar limpio, fresco y seco
- c) Preservar de la luz solar directa
- d) Una vez abierto el producto conservar en refrigeración con el máximo líquido de gobierno posible y no más de tres días, si es que no se consume de inmediato
- e) Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 903)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

f) REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS :

Al momento del ingreso del producto hidrobiológico al Almacén de los Programas Alimentarios, el Proveedor deberá presentar con carácter obligatorio, los siguientes documentos :

Contrato de Suministro vigente

Guía de Remisión Remitente

Certificado de Control de Calidad Original acreditado y Protocolo de Bioseguridad vigente

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE
Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar.

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

b) ROTULADO :

Membrete de La Municipalidad Provincial de Sullana en las Cajas y Latas

Peso de 170 Grs. X Lata

Prohibida su venta

N° de Lote

Fecha de Vencimiento y Producción en las tapas de las latas

Ingredientes

Registro Sanitario

Programa Social : PANTBC

c) PRESENTACIÓN :

El producto debe encontrarse en latas de 170 grs., para luego presentarse en cajas de 48 latas.

d) CONTROL DE CALIDAD POR EL ÁREA USUARIA(PRUEBA SENSORIAL):

Se realizará al momento del ingreso del producto al almacén de los Programas Alimentarios, por el Área Usuaria de la Subgerencia de Programas Alimentarios(Oficina de Coordinación del PCA), después de que el Coordinador PCA haya extraído latas al azar de cajas al azar y cumplir finalmente con una degustación sin ningún ingrediente adicional al producto para la prueba sensorial, verificar latas oxidadas, latas infladas, latas chancadas, etiquetado, registro sanitario,



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

N° de Lote, Fecha de Producción, Fecha Vencimiento, Ingredientes, etc. Para lo cual se le recomienda al Proveedor autorizado de la entrega del producto, con fines de la prueba sensorial, el aporte adicional de 8 latas de Conserva de Grated de Jurel en Aceite Vegetal sin que afecte para nada la cantidad total de la entrega del producto, por el proveedor autorizado.

IV) FICHA TÉCNICA : Quinoa Perlada y/o Grano Perlado

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUINUA PERLADA Y/O GRANO PERLADO
Denominación técnica : Chenopodium quinoa wil
Tipo de alimentos : No Perecibles
Grupo de alimentos : Cereales y derivados
Unidad de medida : kilogramo (Kg.)

Descripción General:

QUINUA PERLADA O GRANO PERLADO :

Grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina. Considerado como uno de los granos andinos más ricos en proteína, obtenida por un proceso de corte, trillado, pulido y clasificado; contiene aminoácidos como la leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina.

La concentración de la lisina en la proteína de la quinoa es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas. No contiene colesterol.

Es un producto muy agradable con alto contenido de vitamina C y minerales. Para su elaboración, se utiliza fruta fresca, madura, adecuadamente seleccionada, lavada, desinfectada, pelada pulpeada, formulada, molida, pasteurizada y envasada.

2) USOS :

Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano: sopas, cremas, guisos, postres,



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

panadería y bebidas. Existen diferentes formas de consumo de este producto como grano, hojuela, harina y algunos productos derivados como pastas, cereales preparados y barras de chocolate.

3) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN :

Organolépticas	
Sabor	Característico
Humedad	Máx. 12 %
Características Fisicoquímicas	
Peso hectolitro	Min. 0.700 Kg./cc.
Picking Test (20 gr.)	Nº
Granos con cáscara	Máx. 7
Granos rosados y marrones	MÁX. 20
Granos verdes	Máx. 20
Granos negros	Máx. 40
Tallos y palillos	Máx. 1
Piedritas	Máx.1
Granos dañados	MÁX. 20
Proteína	12.20 g.
Grasa	6.20 g.
Fibra	5.70 g.
Cenizas	2.60 g.
Tamaño de grano(nacional)	
Malla nº 14	Min. 60 %
Mall Nº 25	Máx. 0.40 %
Saponina	0.01 %
Presencia de infestación(PCC)	Negativa
Contaminación por roedores	Negativa
Características Microbiológicas	
Aerobios Mesófilos	< 10
Mohos	Máx. 102 ufc/g. ó ml.

La Quinua Perlada es procesada y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos establecidos en las disposiciones vigentes.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



Los granos de quinua tendrán un color cremoso y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.

4) REQUISITOS

Documentación

Autorización Sanitaria del lote producto o Copia de Compromiso de iniciado el trámite emitido por SENASA.

Atributos del bien

Los granos de quinua perlada 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.

5) OTROS

6) Vida Útil : 12 meses

Envase-Presentación

La quinua deberá envasarse en sacos de polietileno y/o papel kraft con interior plástico biodegradable de 30 kilos (15 bolsas biodegradables de 2 kilos). Estos envases deben ser de primer uso y deben permitir que se mantenga en condiciones óptimas mientras se realice el transporte, manipuleo y distribución del mismo.

7) Rotulado

Debe estar impreso (no escrita a mano) y en forma clara : Membrete de la Municipalidad Provincial de Sullana, Programa Social PANTBC, Prohibida su venta, el nombre del producto, contenido neto del producto, nombre y domicilio legal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento, fecha de producción (si aplica), registro sanitario y las instrucciones de conservación.

Dicha información deberá ser incluida en los envases del producto arriba indicado.

En caso se utilice etiquetas para la rotulación estos deberán aplicarse de manera que no se separen del envase y empaque.

8) Transporte

El transporte debe permitir impedir el deterioro y contaminación de los alimentos. Se debe mantener control del tiempo, la temperatura, humedad, contaminación.

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



23

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

El tiempo de transporte debe ser el mínimo necesario
No se puede mantener productos junto con contaminantes.
El uso del transporte debe ser de uso exclusivo para alimentos.
Las personas en el transporte deben estar con buen estado de salud.

8) Certificación :

Al momento del ingreso del producto a los almacenes de los programas alimentarios de la Municipalidad Provincial de Sullana, el Proveedor de manera obligatoria deberá entregar al Área Usaria de la Subgerencia de Programas Alimentarios la siguiente documentación:

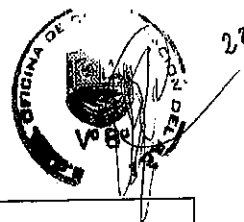
- a) Contrato y/o orden de compra
- b) Guía de Remisión-Remitente
- c) Certificado de Calidad Microbiológico en Original
- d) El Proveedor debe presentar una copia, bien : DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y/o bien SENASA : Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA Y Código de rastreabilidad generado en el Procesamiento del alimento.

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

Control de Calidad :

Lo realizará el responsable del Área Usaria(PCA) de la Subgerencia de Programas Alimentarios, en coordinación con el Subgerente de P.A. y personal de Almacén. Acción que se realizará conforme a los parámetros Organolépticos y Sensoriales establecidos, antes de que se baje el producto del medio de transporte. La muestra será tomada de bolsas al azar. La presencia de gorgojos y/o la presencia de cualquier otro insecto, ameritaría la devolución inmediata del producto, sin ninguna objeción.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



**V) FICHA TÉCNICA : Maicena(Chufra de Maiz con
Canela y Clavo de Olor)**

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: MAICENA(Chufra de Maíz con Canela y Clavo de Olor)

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Gramíneas y derivados

Unidad de medida: kilogramo (Kg.)

Descripción General:

Harina de maíz tostado finamente molido con Canela y Clavo de Olor. La chufra de Maíz es harina de maíz tostado, que se consume sobre todo en el Alto Piura y que se le adiciona canela y clavo de olor, que la hace con un sabor aromático agradable al consumo humano.

Beneficios :

- a) Tiene un efecto protector de las células de órganos internos y de la piel, lo que previene el envejecimiento celular, básicamente por su contenido de enzimas, vitaminas, minerales y proteínas.
- b) Ayuda a ganar masa muscular, libre de tejido graso por su alto contenido de carbohidratos complejos.
- c) Protege la salud del corazón, por su baja cantidad de grasa y su contenido en ácidos grasos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

Tiene que ser 100% almidón de maíz tostado(Chufra de Maíz con Canela y Clavo de Olor).

b) REQUISITOS

Documentación

Registro Sanitario de Alimentos emitido por DIGESA.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Atributos del bien

Polvo fino tostado de color blanco con canela y clavo de olor.

Requisitos microbiológicos

La harina maíz sin germen deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

- Aerobios Totales < 1x10⁶
- Recuento de Mohos < 1x10⁴
- Recuento Escherichia Coli < 1x10²
- Salmonela en 25 gr. . Ausencia Total

Requisitos organolépticos

De aspecto blanco cremoso (color), con el olor, textura y sabor al conocido olor de la chufia con canela y clavo de olor.

OTROS

Envase

Fundas de 200g, 400 g y 1000g. El producto deberá estar contenido en envases como saco de tela de tocuyo y/ o saco de papel kraft triple hoja, las presentaciones de harina a granel, en tanto la harina envasada viene en bolsas polietileno.

Los envases no deberán presentar manchas de aceite, kerosene o de cualquier otro producto extraño.

Presentación

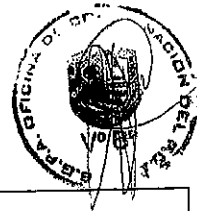
El producto debe ser entregado por el proveedor en sacos de tela de tocuyo y/o saco de papel kraft triple hoja en envases de 5 kilos en sacos grandes del mismo material de 50 kilos (10 sacos de 5 kilos con etiquetas por saco de 50 kilos con rotulado impreso).

Vida Útil del Producto

La vida útil del producto es de doce meses, siempre que las condiciones de almacenamiento y transporte sean las más correctas.

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 309)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

GERENCIA DE SERVICIOS COMUNICACIONALES
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



20

Rotulado

En el rotulado se indicará lo siguiente:

Membrete de la Municipalidad Provincial de Sullana

Programa Social : PANTBC

Localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor.

Nombre comercial del producto, Registro Sanitario.

Clave, código o fecha de producción.

Fecha de Vencimiento.

Lista de los ingredientes utilizados en orden decreciente de proporciones.

Transporte

El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos. Se debe mantener control del tiempo, la temperatura, humedad, contaminación.

El tiempo de transporte debe ser el mínimo necesario

No se puede mantener productos junto con contaminantes.

El uso del transporte debe ser de uso exclusivo para alimentos.

Las personas en el transporte deben estar con buen estado de salud.

Certificación :

Al momento del ingreso del producto a los almacenes de los programas alimentarios de la Municipalidad Provincial de Sullana, el Proveedor de manera obligatoria deberá entregar al Área Usaria de la Subgerencia de Programas Alimentarios la siguiente documentación:

- Contrato y/o orden de compra
- Guía de Remisión-Remitente
- Certificado de Calidad en Original
- El Proveedor debe presentar una copia, bien : DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y/o bien SENASA : Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA y Código de rastreabilidad generado en el Procesamiento del alimento.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

Control de Calidad :

Lo realizará el responsable del Área Usuaria del PCA de la Subgerencia de Programas Alimentarios, en coordinación con el Subgerente de P.A. y personal de Almacén. Acción que se realizará conforme a las especificaciones técnicas y parámetros Organolépticos y Sensoriales establecidos, antes de que se baje el producto del medio de transporte. La muestra será tomada de bolsas al azar, luego de la muestra general homogenizada se tomarán muestras al azar y se verificará la prueba sensorial y la no presencia de gorgojos o cualquier otro insecto, que ameritaría la devolución inmediata del producto.

VI) FICHA TÉCNICA: HARINA DE CAMOTE ALTERNATIVO/ HARINA DE PLATANO.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HARINA DE CAMOTE

Denominación técnica : Harina Elaborada de la materia prima de Camote *Ipomoea batatas*.

Tipo de Alimentos : No perecibles

Grupo de Alimentos : Frutas y derivados

Unidad de medida : Kilogramo (kg)

Descripción General

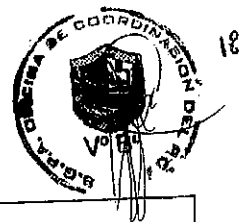
Es un producto obtenido en base al plátano verde, donde los dedos son pelados, lavados, picados, secados al natural o artificialmente, molido y tamizado. Es un producto 100% natural.

2) GENERALIDADES

Es un producto obtenido mediante el procesamiento térmico del plátano deshidratado, partido con inyección de vapor, molienda de la harina de plátano.

En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún aditivo.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



3) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

- No deberá proceder de materias primas en mal estado.
- En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes y ningún otro aditivo.
- El producto debe estar libre de olores indeseables, color extraño, partículas extrañas, o que estén infestados (presencia de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados biológicos).
- La harina de plátano deberá estar exenta de suciedad (partículas de polvo, impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o cualquier otro material extraño).
- Deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- La harina de plátano deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

b) REQUISITOS

Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité Compras.

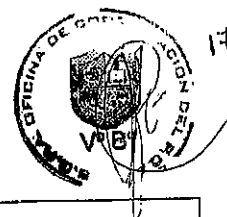
Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

Atributos del bien

Requisitos físico- químicos

Humedad: Máximo 15.0%

Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.15%



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Requisitos organolépticos

Color : Blanco pardo

Olor : Característico del plátano

Sabor : Característico del plátano

Textura/Apariencia : Polvo fino, sin grumos

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5 x 10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIV.3).

c) OTROS

Envase

Envase primario: Bolsas de polietileno cristal virgen u otro material apropiado sellados herméticamente.

Envase secundario: Bolsas de papel kraft de 3 pliegos u otro material apropiado.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Tiempo de vida útil

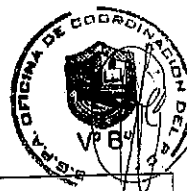
Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.

Presentación

El producto harina de plátano deberá ser entregado por el proveedor en empaques Impermeables biodegradables en bolsas de polipropileno cristal virgen u otro material

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



apropiado sellado herméticamente que aseguren su calidad e inocuidad. Debe presentarse en empaques de 4.00 kilos herméticamente sellados con etiqueta conforme al rotulado abajo indicado; luego, deben considerarse 12 empaques de 4 kilos x Empaques de 48 kilos, donde debe ir el rotulado impreso con etiqueta tinta especial para alimentos, conforme a lo que se indica como especificación técnica.

Consideración para la modalidad productos

El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

- Grandes: 1.0 kg, 2.0 kg, 4.0 y 5.0 kg,

Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS.

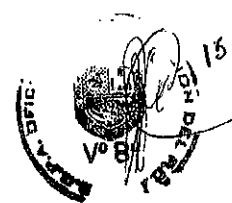
Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PRE ENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Sullana
- b) Nombre del producto.
- c) Forma en que se presenta.
- d) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto,

expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.

- e) Peso del producto envasado.
- f) Programa Social : PANTBC

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_88@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

- g) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- h) Sistema de identificación del lote de producción.
- i) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- j) Número del Registro Sanitario.
- k) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Control de Calidad :

Lo realizará el responsable del Área Usuaria del PCA de la Subgerencia de Programas Alimentarios, en coordinación con el Subgerente de P.A. y personal de Almacén. Acción que se realizará conforme a las especificaciones técnicas y parámetros Organolépticos y Sensoriales establecidos, antes de que se baje el producto del medio de transporte. El mismo producto que no deberá contener ningún objeto extraño, debe preservar todas las condiciones apetecibles a la prueba sensorial, certificados de calidad en regla, registro sanitario, N° de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento y la no presencia de insectos, etc. que ameritaría la devolución inmediata del producto, sin objeción alguna.

VII) FICHA TECNICA DEL FRIJOL GRANO SECO VARIEDAD ARVEJA (Pisum sativum) :

DEFINICIÓN

Es el grano maduro procedente de la especie "Pisum sativum" que se presenta de diversos colores y variedades : arveja entera seca, frijol panamito, frijol bayo, frijol caraota, frijol zarandaja, etc. Siendo el Frijol Específico a adquirirse : FRIJOL GRANO SECO VARIEDAD



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

ARVEJA.

REQUISITOS GENERALES

Los lotes de Frijol Panamito Grano Entero Seco deberán estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad. Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en el punto 4. Los granos deberán tener un grano uniforme.

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

- Humedad : 12.00 %
- Gramaje (100 granos) : mín. 20.70 gramos

REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO :

- Granos enfermos : 0.50 % máx.
- Granos picados : 0.50 % máx.
- Granos con defectos
(abierto, arrugado, descascarado, germinado
manchado, partido, roído y sucio : 2.00 % máx.
- Clase. contrastante : 1.00 % máx.
- Mezcla varietal : 2.00 % máx.
- Materia extrañas : 1.00 % máx.

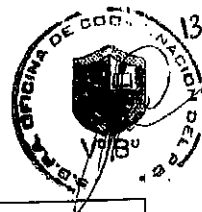
Libre de granos germinados o sucios.

Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos(larva, pupa, o adultos) o infectados (presencia de mohos o levaduras).

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE FRIJOL GRANO SECO VARIEDAD ARVEJA:

Parámetro	Salmonella	Shigella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Enterobacteriaceae	Mohos
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



Dónde:

- n : número de muestras.
c : número de muestras que pueden estar fuera del límite máximo permisible.
m: límite mínimo permisible (mínimo) M : límite máximo permisible (máximo)
FUENTE : RM 615 – 2003 – SA/DM. Art. 16 punto 5.

ENVASE-PRESENTACIÓN

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener las características del Producto; la presentación del producto se deberá hacer en sacos de 5 kilos rotulados e impresos con tinta indeleble y/o etiqueta de alimentos, la tinta de la impresión no debe salir con el rozamiento de la mano. Su muestreo e inspección deberá evitar pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. El Proveedor deberá hacer la entrega al almacén de los programas alimentarios.

Estructura del Envase	:	Polipropileno tejido con hilo pabito
Color	:	Transparente
Peso Mínimo del Envase	:	81.50 gramos
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada y Urdimbre 10 cintas/pulgada

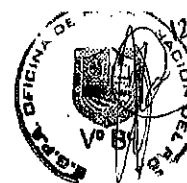
ROTULADO

En el rotulado de los envases de frijol se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SULLANA
- Distribución Gratuita y Prohibida su Venta
- Nombre del Producto, indicando la Clase o Variedad
- Peso Neto, en Kilogramos y Lote de Producción.
- Nombre, o razón social del productor.
- La frase "producto peruano"
- Programa Social : PANTBC
- Indicar el año y mes de envasado.
- Fecha de vencimiento.

PESO

El peso neto del producto por envase será de 50.00 Kilos c/u. (10 sacos fraccionados de 5.00 kilos)



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

CERTIFICACIÓN

Al momento del ingreso del producto a los almacenes de los programas alimentarios de la Municipalidad Provincial de Sullana, el Proveedor de manera obligatoria deberá entregar al Área Usuaría de la Subgerencia de Programas Alimentarios la siguiente documentación:

- Contrato y/o orden de compra
- Guía de Remisión-Remitente
- Certificado de Calidad Microbiológico en Original
- Protocolo de Bioseguridad

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

CONTROL DE CALIDAD

La evaluación y control de calidad la realizará el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en coordinación con la Subgerencia de los Programas Alimentarios y Encargado de Almacén General de la Municipalidad Provincial de Sullana; emitiéndose un Boletín de Control de Calidad que incluya : Evaluación Organoléptica, Evaluación de las Características Sensoriales y el Boletín de Prueba de Pesos de los Sacos (50.00 kilos) que en caso de tener menos de 50.00 kilos se hará la muestra representativa y el descuento correspondiente de acuerdo al total del transporte, producto que deberá ser repuesto de inmediato, antes de la emisión de los documentos de conformidad, por el Área Usuaría del PCA, conforme a lo autorizado por el Comité de Gestión Local Provincial del PCA.

Fuente: Norma Técnica Peruana. 1992. INDECOPI. 205.015

VIII) FICHA TÉCNICA: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

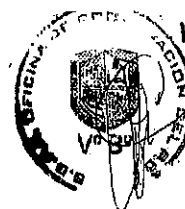
1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL

Denominación técnica: Aceite de origen vegetal

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Aceites y grasas



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Unidad de medida: Botella de 900 gramos

Descripción General:

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

Los aceites son sustancias químicas de gran valor energético, conocidos como lípidos, que se extraen de los tejidos de reserva de vegetales como las semillas oleaginosas de la soya (*Glycine max* L.), el girasol (*Helianthus annuus* L.), el germen de maíz (*Zea mays* L.), la aceituna (*Olea europaea*), entre los principales.

Se comercializan puros de un mismo origen o como mezclas de aceites de origen vegetal. Se utiliza directamente en aderezos de salsas y ensaladas, aportando sabor y su contenido de vitaminas liposolubles como las vitamina A, D, E y K, además de ácidos grasos esenciales. También se utiliza para freír alimentos gracias a su poder de acumular y ceder el calor absorbido. Se considera de larga vida útil (mínimo 1 año), sin embargo esta depende de la forma en que se conserve para evitar la oxidación en presencia de oxígeno y el calor, por lo que debe presentar antioxidantes, mantenerse tapado, a menos de 25°C en un lugar fresco y fuera del alcance de la luz solar. Durante su envasado se puede agregar nitrógeno para eliminar el oxígeno del envase.

REQUISITOS

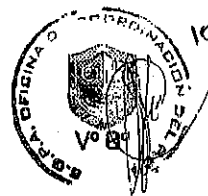
Documentación

Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos (DIGESA)

De ser necesario comprobar la calidad del aceite, se solicitará un certificado con los resultados de los siguientes parámetros: Ácidos, el índice de peróxido, la ausencia de residuos de plaguicidas y sustancias no permitidas o fuera de rango establecido.

Atributos del bien

Los aceites deben ser:



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Líquidos, limpios, transparentes.

Sin materias extrañas en suspensión o precipitados.

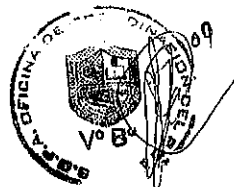
No deben estar rancios, ni presentar sabores, ni olores extraños.

No debe contener metales pesados ni residuos de plaguicidas. La tolerancia máxima será de acuerdo a lo establecido en las normas del Codex Alimentarius.

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD 1)		
Sabor y olor	Cumplir con el numeral 4.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales
Partículas extrañas	Cumplir con el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia	
Agua	Cumplir con el numeral 4.1.4 de la NTP de la referencia	
Acidez	Cumplir con el numeral 4.1.6 de la NTP de la referencia	
Índice de peróxido	Cumplir con el numeral 4.1.7 de la NTP de la referencia	
Resistencia al frío (Aplicable solo para aceites winterizados).	Cumplir con el numeral 4.1.9 de la NTP de la referencia	
Aceite mineral	Cumplir con el numeral 4.1.8 de la NTP de la referencia.	
Sinérgicos antioxidantes 2)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.11 de la NTP de la referencia	

Conservación	Parámetros
Temperatura	<25°C
Vida útil en almacenamiento (mínima)	12 a 24 meses
Factores de deterioro	Oxígeno, calor, luz solar, metales.
Vida útil para freír	Hasta tres frituras continuas.

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



GERENCIA DE SERVICIOS
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Requisitos microbiológicos No aplica para el producto.

OTROS

Los envases serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no comunicarán a este, sabores, colores u olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente. Generalmente, se utilizan botellas y/o galoneras de plástico. En este caso se aceptarán botellas de 900 grs.

Rotulado

Debe estar impreso (no escrita a mano) y en forma clara el nombre del producto, ingredientes, contenido neto del producto, nombre y domicilio legal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento, fecha de producción (si aplica), registro sanitario, Programa Social PANTBC y las instrucciones de conservación.

Dicha información deberá ser incluida en los envases (botellas, galoneras, latas, etc.) y empaques (cajas).

En caso se utilice etiquetas para la rotulación estos deberán aplicarse de manera que no se separen del envase y empaque.

Documentos al momento del Ingreso del Producto por el Proveedor :

- Contrato y/o Orden de Compra,
- Guía de Remisión Remitente,
- Guía de Transporte,
- Certificado de Calidad en Original,
- Copia de Registro Sanitario.
- Protocolo Bioseguridad COVID 19

Caso contrario de la no presentación de estos documentos, el área usuaria no podrá recibir el producto, a no ser por autorización escrita del área municipal competente.

Vida Útil : 12 meses.

Nombre del producto

Forma en que se presenta

Volumen en botellas de 900 gramos, del producto envasado



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto
La identificación del lote de producción
Nombre del país donde se elaboró el producto
Número del Registro Sanitario

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al aceite, características indeseables que impida su consumo. Se evitará el contacto con el calor u otros factores que puedan afectar su composición. Evitar la sobrecarga de producto para que no se aplaste.

CONTROL DE CALIDAD

Es una prueba sensorial de olor, sabor, color, textura, apariencia del contenido en las botellas y prueba de resistencia de los envases que contiene el producto que realiza el área usuaria de la Subgerencia de Programas Alimentarios(PCA) antes de bajar el producto al Almacén de los Programas Alimentarios. Para lo cual, el proveedor debe facilitar para muestras tres litros de aceite adicionales por lote, aparte de la cantidad indicada en el contrato y/o orden de compra que no sea afectada.

IX) FICHA TÉCNICA: Azúcar (Rubia Domestica)

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

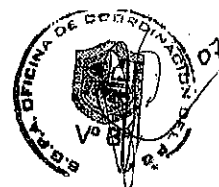
Denominación técnica: *Saccharum sp*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Azúcar y dulces

Unidad de medida: Kilogramo

Descripción General: El producto azúcar rubia doméstica o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (*Saccharum sp*). Sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.).



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

b) REQUISITOS

Documentación

Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar Rubia (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.

La documentación deberá mantenerse vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Atributos del bien

El producto Azúcar Rubia deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. (Ref. CODEX STAN 212-1999, NTP 207.007:2009). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		NTP 207.007:2009
Sabor y olor	Característico	
Color:	Amarillo pardo	
Color a 420 nm	Máx. 2400 UI	
Cenizas conductimétricas	Máx. 0,5% m/m	
Humedad	Máx. 0,40% m/m	
Polarización a 20°C	Mín. 98,5 ºZ	
Azúcares reductores	Máx. 0,5% m/m	
Factor de seguridad	No mayor de 0,30 para polarización mayor de 96 ºZ	
Sustancias insolubles	Máx. 500 mg/Kg	CODEX STAN 212-
Dióxido de azufre	Dosis máxima permitida de 20 mg/kg	
Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 1,0 mg/Kg Cobre (Cu) Nivel Máximo (NM) 1,5 mg/Kg Plomo (Pb): Nivel Máximo 0,5 mg/Kg	NTP 207.007:2009

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Requisitos microbiológicos

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo VI.2 Azúcar rubia doméstica	NTS N° 071-MINSA/ DIGESA -V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)
Limite Máximo Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto	Artículo 15° del D.S. 004-2011-AG

b) OTROS

Envase-Presentación

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

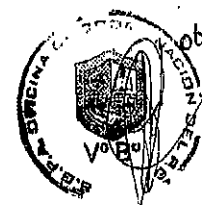
Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

La Presentación, con la que el proveedor debe entregar el producto al almacén de los Programas Alimentarios es la siguiente :

- Bolsas o empaques de 5.00 kilos con etiqueta pegada herméticamente en cada bolsa, conforme al rotulado.

Rotulado

Los envases de azúcar crudo deberán llevar rotulado, en forma destacada, la leyenda "Azúcar Rubia Doméstica" y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Requisitos microbiológicos

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo VI.2 Azúcar rubia doméstica	NTS N° 071-MINSA/ DIGESA -V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)
Límite Máximo Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto	Artículo 15º del D.S. 004-2011-AG

b) OTROS

Envase-Presentación

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

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

La Presentación, con la que el proveedor debe entregar el producto al almacén de los Programas Alimentarios es la siguiente :

- Bolsas o empaques de 5.00 kilos con etiqueta pegada herméticamente en cada bolsa, conforme al rotulado.

Rotulado

Los envases de azúcar crudo deberán llevar rotulado, en forma destacada, la leyenda "Azúcar Rubia Doméstica" y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA



CONTROL DE CALIDAD

Es una prueba sensorial de olor, sabor, color, textura, apariencia del producto que debe encontrarse conforme a la Ficha Técnica, se sustraerán con caladores especiales muestras al azar, que luego se homogenizarán.

COMPRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS-2023-PANTBC.

Esta Oficina de Coordinación del PCA de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, propone las siguientes Compras 2023, conforme a la normatividad vigente y de acuerdo a la canasta alimentaria 2023-PANTBC, que aprueban los Integrantes Titulares del Comité de Gestión del PCA ;

3. Cantidad de Productos Alimentarios a Comprar

ITEM	PRODUCTOS ALIMENTARIOS	UNIDAD DE MEDIDA/BA CIÓN	CANTIDAD	NORMATIVIDAD VIGENTE
01	LECHE EVAPORADA ENTERA CON ETIQUETA AZUL	15 LATAS X 3.95, 400 y/o 410 GRS.	9,788.32	Normas Vigentes
02	ARROZ BLANCO PILADO EXTRA(5 % DE QUEBRADO)	15 KILOS EN SACOS DE 50 Kilos	9,788.32	Normas Vigentes
03	CONSERVA DE GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	15 LATAS X 170 GRS./2.55 KGS.	9,788.32	Normas Vigentes
04	QUINUA GRANO PERLADO	2.00 KILOS	1,305.11	Normas Vigentes
05	CHUFLA DE MAIZ CON CANELA Y CLAVO DE OLOR	5.00 KILOS	3,263.56	Normas Vigentes
06	HARINA DE			

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

		CAMOTE/ALTERNATIVO HARINA DE PLATANO	4.00 KILOS	2,610.22	Normas Vigentes
	07	FRIJOL GRANO SECO VARIEDAD ARVEJA	5.00 KILOS	3, 262,77	Normas Vigentes
	08	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4.44 BOTELLAS DE 900 GRAMOS	2, 900.24	Normas Vigentes
	09	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	5.00 KILOS	3, 262.77	Normas Vigentes
		TOTAL	48.70 KILOS		
Otras características, que ayuden a describir de manera detallada el bien que se necesita adquirir	NO APLICA				
4. LUGAR DE ENTREGA	Los bienes Alimentarios deben ser entregados por el proveedor ganador de la buena pro Contrato de Suministro y/o con Orden de Compra a los almacenes de los Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Sullana, con sito en la primera cuadra de la calle el Rosario de la Urb. Popular Santa Rosa-Sullana, EXPRONAA, parte posterior de la Agencia Agraria del Chira de Sullana.				
5. PLAZO DE ENTREGA	Los 09 productos alimentarios requeridos para atender el PANTBC, deben ser Ingresados por el Proveedor autorizado al almacén de los Programas Alimentarios dentro de los 5 días calendarios, contado el primer día desde el día siguiente de suscripto el Contrato de Suministro y/o recibida la Orden de Compra.				

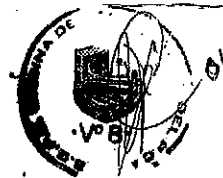
Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

6. CONFORMIDAD DEL BIEN	La conformidad estará a cargo del coordinador del PCA y Sub Gerencia de Programas Alimentarios, la misma que deberá ser otorgada en un plazo no mayor de cinco (05) días calendarios.
7. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO	El cumplimiento del pago al proveedor de los bienes, se hará una vez dada la conformidad por parte del área usuaria del PCA y Sub Gerencia de Programas Alimentarios, de haber recibido los bienes alimentarios conforme a las Especificaciones Técnicas. Términos de Referencia y coordinaciones con el área de Almacén, ya que los recursos económicos siempre se encuentran disponibles.
8. GARANTÍA (Solo en caso de ser necesario)	Las garantías de las buenas condiciones de calidad de los bienes serán por 90 días, en que el proveedor garantizara que los bienes son de buena calidad y que en caso contrario, estarían sujetos a cualquier reclamo por parte del Área Usuaria de la SG.PA y Oficina de Coordinación del PCA de la Municipalidad Provincial de Sullana, que de haber reclamos, se levantará un Acta con los involucrados de la recepción y control de calidad de los productos y se informará al área correspondiente de la Municipalidad Provincial de Sullana para que previa notificación se haga de conocimiento al proveedor. Lo mismo que deberá considerarse y suscribirse en el Contrato de Suministro, como recomendación.
9. SERVICIOS CONEXOS (Opcional) (Servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total del bien. Aplicable principalmente para el requerimiento de equipos)	
Instalación y puesta en marcha	No aplica
Capacitación	No aplica

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 309)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Servicio de mantenimiento	No aplica
---------------------------	-----------

10. PENALIDADES

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contratado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a 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 sesenta (60) días

F= 40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

11. OTRAS PENALIDADES

Indicar otras penalidades a considerar.



FIRMA DEL TITULAR DE LA SUBGERENCIA DE
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

SULLANA, 03 de Agosto del 2023.

Palacio Municipal: Calle Bolívar N° 160-Provincia Sullana-Región Piura-Perú
Telf. 073-501246(CENTRAL) 502730(TELEFAX)
www.munisullana.gob.pe - email: Coordinador PCA- victoraulmore_58@hotmail.com
Subgerencia de Programas Alimentarios-Programa de Complementación Alimentaria (Tf. Cel. 995 728 303)
Dirección: Primera Cdra. Calle el Rosario-Urb. Santa Rosa-Sullana

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	<u>ARROZ, ACEITE, AZUCAR, LECHE HARINA DE CAMOTE / HARINA DE PLATANO Y CHUFLA DE MAIZ CON CANELA Y CLAVO DE OLOR</u>
	<ul style="list-style-type: none">• Registro Sanitario vigente del bien correspondiente (debe corresponder al grado de calidad, clase, vida útil, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), 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. (La dirección del establecimiento debe coincidir con la dirección de la planta que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP)• 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° 4492006/MINSA.
	<u>ARVEJA ENTERA Y QUINUA GRANO PERLADO</u>
	<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento vigente del Postor y/o Planta Procesadora dedicados al procesamiento primario de los alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, en donde este inmerso y descrito el procesamiento del producto a ser adquirido, según indica el artículo 33 de "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. 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 autorización sanitaria debe contar como mínimo con el procesamiento de (envasado, seleccionado, etiquetado, limpiado y clasificado)
	<u>GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL DE 170 GR.</u>
	<ul style="list-style-type: none">• Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar• Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.• Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción 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.• Certificado de Higiene de Seguridad y Salud Ocupacional emitido por La Dirección Regional de Salud de la jurisdicción del postor.• Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental (vigente) como mínimo las

siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) realizada al ALMACEN del postor, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM (adjuntar resolución y constancia de operatividad otorgado por el Ministerio de Salud.

Acreditación:

ARROZ, ACEITE, AZUCAR, LECHE HARINA DE CAMOTE / HARINA DE PLATANO Y CHUFLA DE MAIZ CON CANELA Y CLAVO DE OLOR

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente (debe corresponder al grado de calidad, clase , vida útil , tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), 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. (La dirección del establecimiento debe de coincidir con la dirección de la planta que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP)
- 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° 4492006/MINSA.

ARVEJA ENTERA Y QUINUA GRANO PERLADO

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento vigente del Postor y/o Planta Procesadora dedicados al procesamiento primario de los alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, en donde este inmerso y descrito el procesamiento del producto a ser adquirido, según indica el artículo 33 de "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
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 autorización sanitaria debe contar como mínimo con el procesamiento de (envasado, seleccionado, etiquetado, limpiado y clasificado).

GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL DE 170 GR.

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto

	<p>Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <ul style="list-style-type: none">• Copia del Certificado de Higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por La dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.• Copia simple del certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) realizada al ALMACEN del postor, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM (adjuntar resolución y constancia de operatividad otorgado por el ministerio de salud).
--	--

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 825,808.80 (Ochocientos veinticinco mil, ochocientos ocho con 80/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 68,817.40 (Sesenta y ocho mil, ochocientos diecisiete con 40/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de alimentos de PAN TBC y Programa de Vaso de Leche en Entidades Públicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las</p>

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>50 puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
B. PLAZO DE ENTREGA¹⁴	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>De 4 hasta 5 días calendario: 25 puntos</p> <p>De 6 hasta 8 días calendario: 15 puntos</p> <p>De 9 hasta 12 días calendario: 05 puntos</p>
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹⁵	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación del Registro Sanitario para todos los productos; dentro de los cuales al menos un producto deberá consignar que posee el mayor tiempo de fecha de vencimiento.</p> <div data-bbox="331 1048 1034 1238" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Advertencia</p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></p> </div>	<p>Más de 24 hasta 26, MESES: 25 puntos</p> <p>Más de 18 hasta 23 MESES: 15 puntos</p> <p>Más de 10 hasta 12, MESES: 10 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁶

¹⁴ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹⁵ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹⁶ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 de los bienes, 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 la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

¹⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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, EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁸

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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

¹⁸ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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."

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede 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 CONTROVERSIAS¹⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede 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: [REDACTED]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, 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 Digitales²⁰.

¹⁹ 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).

²⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²²

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]

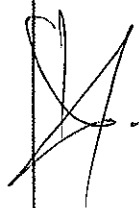
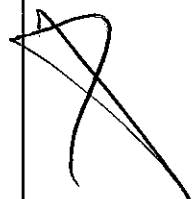
.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

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

²¹ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²³		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²³ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁴ Ibidem.

²⁵ Ibidem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²⁶

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.

²⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **[CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACION Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO]**, conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁹

²⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa³⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.³¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

³⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

³¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³² / CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁷
1									
2									
3									
4									

³² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

³⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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