

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
003-2024-MDD-MPT/OEC**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA
COMPLEMENTARIO - PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
TAMBOPATA”**

MARZO 2024



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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



1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA
RUC N° : 20162298659
Domicilio legal : AV. LEON VELARDE NRO. 230 MADRE DE DIOS -
TAMBOPATA – TAMBOPATA
Teléfono: : 082-573613
Correo electrónico: : abastecimiento@munitambopata.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) DEL PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA.**

ITEM PAQUETE	DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Arroz pilado superior	Kilogramo	24900
	Frijol panamito calidad 1 - Extra	Kilogramo	9960
	Azúcar rubia domestica	Kilogramo	9960
	Harina de plátano	Kilogramo	6640
	Maíz cusco de categoría primera	Kilogramo	9960
	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	Unidades/Latas	24900
	Aceite vegetal comestible	Litros	6640

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DE GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS N° 142-2024-MPT-GAF**, aprobado el 01 de Marzo del 2024.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN



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

1.5. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 mismo que se realizará en CAJA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA o ser descargada de manera gratuita a través del buscador público del portal SEACE 3.0 cuyo link es:

<https://prod2.seace.gob.pe/seacebus-uiwd-pub/buscadorPublico/buscadorPublico.xhtml>

Importante

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

1.8. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, "Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225 y sus modificatorias.
- DIRECTIVA N° 004-2019-OSCE/CD, Disposiciones sobre el Contenido del Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias.
- DIRECTIVA N° 002-2019-OSCE/CD, Plan Anual de Contrataciones.
- Ley N° 27444, "Ley del Procedimiento Administrativo General"
- Ley N° 27806, "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública".
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Código Civil.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña Microempresa.
- Ley N° 27143 Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Directivas y Opiniones del OSCE
- Resolución de Contraloría N° 320-2006-CG que Aprueban las "Normas de Control Interno".

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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



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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

**Importante**

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

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Tambopata Ubicado en la Av. León Velarde N° 230 – Plaza de Armas.**

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



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) DEL PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA.

Finalidad pública

Adquirir alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia(PANTBC) del Programa de Complementación Alimentaria(PCA), con el fin de contribuir a mejorar el estado nutricional y recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis y protección de su familia. La canasta alimentaria proporcionada por la Municipalidad Provincial de Tambopata está conformada por: Arroz pilado superior, frijol, azúcar rubia, harina de plátano, maíz cusco, filete de caballa en aceite vegetal y aceite vegetal comestible.

Asimismo, dar cumplimiento a lo estipulado en la R.M N° 653-2014/MINSA que aprueba el Documento Técnico "Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la persona afectada por Tuberculosis", documento que considera la composición mensual y aporte calórico proteico diario de la ración alimentaria para la región Selva.

2. Características del bien a contratar

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Arroz pilado superior	Kilogramo	24900
Frijol panamito calidad 1 - Extra	Kilogramo	9960
Azúcar rubia domestica	Kilogramo	9960
Harina de plátano	Kilogramo	6640
Maíz cusco de categoría primera	Kilogramo	9960
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	Unidades/Latas	24900
Aceite vegetal comestible	Litros	6640

2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien


5.2.1 **ARROZ PILADO SUPERIOR****FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

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

Versión 08

Página 1 de 3



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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



- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





2.5.2 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 1 – extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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



Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dardinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





2.5.3 AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo (J° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	



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



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



2.5.4 HARINA DE PLÁTANO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	: HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano (<i>Musa paradisiaca</i>) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

En la harina de plátano se permite la adición de aditivos alimentarios conforme lo autorizado por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores generales de calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. - Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. 	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.700:2009 (revisada el 2022)/CT 1:2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10,0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Ceniza	Máximo 2,5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm	
INOCUIDAD (cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹)	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	

¹ La autoridad competente, dependerá del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), la autoridad competente será el Senasa; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el Senasa en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la Digesa, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la Digesa en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – Senasa ² para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa ³ para Alimentos elaborados industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida; por ejemplo: harina de plátano fina.

2.2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 9 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

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



2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente en materia de rotulado, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición y en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición.

Si la harina de plátano se encuentra en el ámbito de competencia de la Digesa, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias; y debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario emitido por la Digesa;

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

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



- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Si la harina de plátano comestible se encuentra en el ámbito de competencia del Senasa, el rotulado debe cumplir, adicionalmente a lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria, y la etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





2.5.5 MAIZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	:	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz Cusco de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> - Textura: harinosa - Forma del grano: redondeado - Color de granos: blanco, variegado, rojo 	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





2.5.6 FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

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

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





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	<p>Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición





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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipulación, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018.2015.

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

2.3 Rotulado

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

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

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

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



- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





2.5.7 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

PRODUCTO	Tipo de envase	Material	Vida útil
Arroz pilado superior	Bolsa x 1kg	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Frijol panamito calidad 1 - Extra	Bolsa x 1kg	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Azúcar rubia domestica	Bolsa x 1kg	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Harina de plátano	Bolsa x 1kg	Polipropileno Biorientado(BOPP) bilaminado o trilaminado	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Maíz cusco de categoría primera	Bolsa x 1kg	Polipropileno Biorientado(BOPP) bilaminado o trilaminado	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Lata x 170g.	Hojalata con tapa abre fácil y/o chapa cromada(TFS) con tapa abre fácil y/o Aleación de aluminio con tapa abre fácil.	Mínimo 03 años contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario
Aceite vegetal comestible	Botella x 1litro con tapa rosca PE	Polietileno Tereftalato (PET)	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad. se verificará en el registro sanitario

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.



2.2.2 Embalaje

PRODUCTO	EMBALAJE O ENVASE SECUNDARIO
	CANASTA 1
Arroz pilado superior	Bolsón de polietileno y/o polipropileno transparente de alta resistencia litografiado según anexo "A"
Frijol panamito calidad 1 - Extra	
Azúcar rubia domestica	
Harina de plátano	
Maíz cusco de categoría primera	

PRODUCTO	EMBALAJE O ENVASE SECUNDARIO
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	Caja de cartón corrugado x 48 unidades. Etiqueta comercial
Aceite vegetal comestible	Caja de cartón corrugado de primer uso x 12 unidades etiqueta comercial

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 00798-SA debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima

Rotulado para todos los productos debe contener mínimamente

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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



Rotulado del envase secundario: la entrega se realizará por canasta en envase secundario según:

ANEXO "A"

ROTULO DEL ENVASE SECUNDARIO



LEYENDA

Anverso:

- El título "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA", logo de la entidad y el lema debe guardar relación tal como se muestra, letras en color negro y el logo acorde a los colores de origen.
- El título "PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) - PCA", es de color azul marino y debe guardar relación tal como se ve en la muestra.
- El título "PROHIBIDO SU VENTA" es de color rojo y debe guardar relación tal como se ve en la muestra.

Otros datos:

- Las dimensiones del rotulado del bolsón son de 65/70 cm de alto y 40/45 cm de ancho(aproximadamente).
- Los tamaños de las letras de los títulos deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar



ESPECIFICACIONES TECNICAS

"ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) DEL PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA"

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) DEL PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA.

II. FINALIDAD PUBLICA

Adquirir alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia(PANTBC) del Programa de Complementación Alimentaria(PCA), con el fin de contribuir a mejorar el estado nutricional y recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis y protección de su familia. La canasta alimentaria proporcionada por la Municipalidad Provincial de Tambopata está conformada por: Arroz pilado superior, frijol, azúcar rubia, harina de plátano, maíz cusco, filete de caballa en aceite vegetal y aceite vegetal comestible.

Asimismo, para dar cumplimiento a lo estipulado en la R.M N° 653-2014/MINSA que aprueba el Documento Técnico *"Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la persona afectada por Tuberculosis"*, documento que considera la composición mensual y aporte calórico proteico diario de la ración alimentaria para la región Selva.



III. ANTECEDENTES

- 3.1 Que, mediante Resolución de Alcaldía N° 047-2023-MPT-A de fecha 01 de febrero del 2023 se resolvió RECONOCER al Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria(PCA) de la Municipalidad Provincial de Tambopata, para el periodo 2023-2024.
- 3.2 Con OFICIO N° 028-2024-GOREMAD-DIRESA-MDD-DECICV-E GCIS-ESRANS/DG de fecha 05 de enero del 2024, la DIRESA MDD remite propuesta de composición de ración alimenticia para el PANTBC de la Provincia de Tambopata, mismo que fue considerado para la elección de alimentos para el programa.
- 3.3 En fecha 15 de enero del 2024, los miembros del Comité de Gestión local del Programa de complementación Alimentaria(PCA) se reunieron con el fin de aprobar la canasta de alimentos del PCA 2024 para las diferentes modalidades de atención, es allí que la Sub Gerencia de Programas Sociales puso de conocimientos a los miembros del comité los productos que se comprarán para el presente año las cuales son: Leche evaporada, Arroz pilado superior, frijol, azúcar rubia, harina de plátano, maíz cusco, filete de caballa en aceite vegetal y aceite vegetal comestible.



IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1 OBJETIVO GENERAL

- Adquirir productos alimenticios para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) del PCA de la Municipalidad Provincial de Tambopata con el propósito de contribuir a la recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis que recibe tratamiento en los establecimientos de salud y la protección de su familia.

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Adquirir arroz pilado superior, frijol panamito, azúcar rubia doméstica, harina de plátano, maíz cusco, filete de caballa en aceite vegetal y aceite vegetal comestible garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.

V. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE LOS BIENES

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Arroz pilado superior	24,900	Kilogramos
2	Frijol panamito calidad 1 - Extra	9,960	Kilogramos
3	Azúcar rubia doméstica	9,960	Kilogramos
4	Harina de plátano	6,640	Kilogramos
5	Maíz cusco de categoría primera	9,960	Kilogramos
6	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g	24,900	Unidades/Latas
7	Aceite vegetal comestible	6,640	Litros

Fuente: Elaboración propia (2024)



5.2 CARACTERISTICAS TECNICAS

Las características técnicas de los bienes alimentarios a contratar se establecerán por separado, conforme al siguiente detalle:

- ARROZ PILADO SUPERIOR, según código CUBSO N° 5022110800133492
- FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA, según código CUBSO N° 5042180100329914
- AZUCAR RUBIA DOMESTICA, según código CUBSO N° 5016150900278002
- HARINA DE PLATANO, según código CUBSO N° 5022130110133509
- MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA, según código CUBSO N° 5022110100374392
- FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 GRAMOS, según código CUBSO N° 5012153800003428
- Característica técnica de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, según código CUBSO N° 5015151300002526



5.2.1 ARROZ PILADO SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

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

Versión 08

Página 1 de 3



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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



- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.1 Del bien (Calidad – Clase y longitud)

Precisión 1: La presente contratación del bien "Arroz pilado superior" requerido deberá tener la siguiente clase y longitud, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien "Arroz pilado superior" requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP)	1 Kg
Envase secundario	Bolsa/Saco	Bolsa de polietileno transparente de alta resistencia o saco de polipropileno laminado transparente de primer uso	Establecido por el fabricante(*)

Fuente: Elaboración propia (2024)

(*) El presente producto (Arroz pilado superior) formará parte de **UNA CANASTA ALIMENTARIA** el cual será envasado en **UN SOLO ENVASE SECUNDARIO**, cuyo rotulo del envase se detalla en el **ANEXO A** de la presente EE.TT; la canasta constará de los siguientes bienes:

Bienes	Cantidad por canasta
Arroz pilado superior	15 kilogramos
Frijol panamito calidad 1 - Extra	6 kilogramos
Azúcar rubia domestica	6 kilogramos
Harina de plátano	4 kilogramos
Maíz cusco de categoría primera	6 kilogramos

Fuente: Elaboración propia (2024)

2.3 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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



En referencia al ENVASE SECUNDARIO se precisa que el rotulo deberá ser conforme se indica en el ANEXO A de las especificaciones técnicas.

2.4 Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.





2.5.2 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 1 – extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS, Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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



Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases: de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien "Frijol panamito calidad 1- Extra" requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado(BOPP) bilaminado o trilaminado	1 Kg
Envase secundario	Bolsa/Saco	Bolsa de polietileno transparente de alta resistencia o saco de polipropileno laminado transparente de primer uso	Establecido por el fabricante(*)

(*) El presente producto (Frijol panamito calidad 1 - Extra) formará parte de UNA CANASTA ALIMENTARIA el cual será envasado en **UN SOLO ENVASE SECUNDARIO**, cuyo rotulo del envase se detalla en el **ANEXO A** de la presente EE.TT; la canasta constará de los siguientes bienes:

Bienes		Cantidad por canasta
1 canasta	Arroz pilado superior	15 kilogramos
	Frijol panamito calidad 1 - Extra	6 kilogramos
	Azúcar rubia domestica	6 kilogramos
	Harina de plátano	4 kilogramos
	Maíz cusco de categoría primera	6 kilogramos

Fuente: Elaboración propia (2024)



2.3 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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

En referencia al **ENVASE SECUNDARIO** se precisa que el rotulo deberá ser conforme se indica en el **ANEXO A** de las especificaciones técnicas.

2.4 Inserto

No aplica

2.5 Vida útil:

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.



2.5.3 AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo 14º 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pot}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	



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



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en eliqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.



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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien “Azúcar rubia doméstica” requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado(BOPP)	1 Kg
Envase secundario	Bolsa/Saco	Bolsa de polietileno transparente de alta resistencia o saco de polipropileno laminado transparente de primer uso	Establecido por el fabricante(*)

(*): El presente producto (Azúcar rubia doméstica) formará parte de UNA CANASTA ALIMENTARIA el cual será envasado en **UN SOLO ENVASE SECUNDARIO**, cuyo rotulo del envase se detalla en el **ANEXO A** de la presente EE.TT; la canasta constará de los siguientes bienes:

Bienes		Cantidad por canasta
1 canasta	Arroz pilado superior	15 kilogramos
	Frijol panamito calidad 1 - Extra	6 kilo gramos
	Azúcar rubia domestica	6 kilo gramos
	Harina de plátano	4 kilo gramos
	Maíz cusco de categoría primera	6 kilo gramos

Fuente: Elaboración propia (2024)



2.5 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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

En referencia al **ENVASE SECUNDARIO** se precisa que el rotulo deberá ser conforme se indica en el **ANEXO A** de las especificaciones técnicas.

2.6 Inserto

No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.



2.5.4 HARINA DE PLÁTANO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	: HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano (<i>Musa paradisiaca</i>) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

En la harina de plátano se permite la adición de aditivos alimentarios conforme lo autorizado por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores generales de calidad	<ul style="list-style-type: none">- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.- Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.- Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.700:2009 (revisada el 2022)/CT 1:2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10,0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Ceniza	Máximo 2,5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm	
INOCUIDAD	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	
(cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹)		

¹ La autoridad competente, dependerá del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), la autoridad competente será el Senasa; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el Senasa en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la Digesa, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la Digesa en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – Senasa ² para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa ³ para Alimentos elaborados industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida; por ejemplo: harina de plátano fina.

2.2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 9 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

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



2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente en materia de rotulado, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición y en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición.

Si la harina de plátano se encuentra en el ámbito de competencia de la Digesa, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias; y debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario emitido por la Digesa;

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

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



- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Si la harina de plátano comestible se encuentra en el ámbito de competencia del Senasa, el rotulado debe cumplir, adicionalmente a lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria, y la etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.1 Del bien (Tamaño de las partículas)

Precisión 1: La presente contratación del bien "Harina de plátano" requerido deberá tener las siguientes características:

Tipo de harina	Tamaño de partícula
Harina fina	Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien "Harina de plátano" requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado(BOPP) bilaminado o trilaminado	1 Kg
Envase secundario	Bolsa/Saco	Bolsa de polietileno transparente de alta resistencia o saco de polipropileno laminado transparente de primer uso	Establecido por el fabricante(*)

(*): El presente producto (Harina de plátano) formará parte de UNA CANASTA ALIMENTARIA el cual será envasado en **UN SOLO ENVASE SECUNDARIO**, cuyo rotulo del envase se detalla en el **ANEXO A** de la presente EE.TT; la canasta constará de los siguientes bienes:

Bienes	Cantidad por canasta
Arroz pilado superior	15 kilogramos
Frijol panamilo calidad 1 - Extra	6 kilogramos
Azúcar rubia domestica	6 kilogramos
Harina de plátano	4 kilogramos
Maíz cusco de categoría primera	6 kilogramos

Fuente: Elaboración propia (2024)



2.7 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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



En referencia al ENVASE SECUNDARIO se precisa que el rotulo deberá ser conforme se indica en el ANEXO A de las especificaciones técnicas.

2.8 Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.





2.5.5 MAIZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	:	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz Cusco de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> - Textura: harinosa - Forma del grano: redondeado - Color de granos: blanco, variegado, rojo 	NTP 205.051:2009 (revisada al 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien "Maíz cusco de categoría primera" requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado(BOPP) bilaminado o trilaminado	1 Kg
Envase secundario	Bolsa/Saco	Bolsa de polietileno transparente de alta resistencia o saco de polipropileno laminado transparente de primer uso	Establecido por el fabricante(*)

(*) El presente producto (Maíz cusco categoría primera) formará parte de UNA CANASTA ALIMENTARIA el cual será envasado en UN SOLO ENVASE SECUNDARIO, cuyo rotulo del envase se detalla en el **ANEXO A** de la presente EE.TT; la canasta constará de los siguientes bienes:

Bienes		Cantidad por canasta
1 canasta	Arroz pilado superior	15 kilogramos
	Frijol panamito calidad 1 - Extra	6 kilogramos
	Azúcar rubia domestica	6 kilogramos
	Harina de plátano	4 kilogramos
	Maíz cusco de categoría primera	6 kilogramos

Fuente: Elaboración propia (2024)



2.3 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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

En referencia al **ENVASE SECUNDARIO** se precisa que el rotulo deberá ser conforme se indica en el **ANEXO A** de las especificaciones técnicas.

2.4 Inserto

No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.



2.5.6 FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

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

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





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases, 3ª Edición.	
Calidad	<p>Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición





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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipulación, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018.2015.

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

2.3 Rotulado

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

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

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

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



- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurreido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien “Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto 170g” requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Lata	Hojalata con Tapa abre fácil y/o Chapa Cromada (TFS) con Tapa abre fácil.	170g
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado.	Establecido por el Fabricante

Fuente: Elaboración propia (2024)

2.3 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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

2.4 Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 3 AÑOS a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.





2.5.7 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





A la presente **FICHA TECNICA APROBADA** se precisa lo siguiente:

2.2 Envase y/o embalaje

Precisión 2: La presente contratación del bien "**Aceite vegetal comestible**" requerido deberá tener las siguientes características el envase, conforme se detalla en el cuadro adjunto.

Envase	Tipo	Material	Capacidad o peso neto
Envase primario	Botella con tapa	Polietileno Tereftalato (PET)	1 Litro
Envase secundario	Bandeja	Cartón corrugado recubierto con material de plástico termoencogible	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	

Fuente: Elaboración propia (2024)

2.3 Rotulado

Precisión 3: El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

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

2.4 Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

2.5 Vida útil

MÍNIMO 12 MESES a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad.





5.3 REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

5.3.1 DOCUMENTACION OBLIGATORIA A PRESENTAR POR EL POSTOR

El postor deberá presentar como parte de su **OFERTA** la siguiente documentación, para **ACREDITAR** el CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS.

N°	Bienes	Documentación obligatoria
1	Arroz pilado superior	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del REGISTRO SANITARIO vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
2	Aceite vegetal comestible	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el art.58-A del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S N°007-98-SA, modificado por D.S N°004-2014-SA y conforme la R.M N°449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fábrica de alimentos y bebidas". <p>El Plan HACCP debe estar referida a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso dicho producto, según el Art. 4 de la R.M N°449-2006/MINSA.</p>
3	Azúcar rubia domestica	
4	Harina de plátano	<p>Para productos industrializados</p> <ul style="list-style-type: none"> Copia simple del REGISTRO SANITARIO vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención. Copia simple del certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el art.58-A del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S N°007-98-SA, modificado por D.S N°004-2014-SA y conforme la R.M N°449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fábrica de alimentos y bebidas".





		<p>El Plan HACCP debe estar referida a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso dicho producto, según el Art. 4 de la R.M N°449-2006/MINSA.</p> <p>Para productos de procesamiento primario</p> <ul style="list-style-type: none"> Copia simple de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos o del certificado¹ de Buenas Prácticas de Producción y procesamiento primario de la agricultura familiar, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.
5	Frijol panamito calidad 1-extra	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
6	Maíz cusco de categoría primera	
7	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	<ul style="list-style-type: none"> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente hasta el último día de entrega correspondiente otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, del bien ofertado. Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p>



¹ Aplica a productores/as u organizaciones de productores/as de la agricultura familiar.



5.3.2 CERTIFICACION OBLIGATORIA PARA LA RECEPCION DEL BIEN

N°	Bienes	Certificación obligatoria para la recepción del bien
1	Arroz pilado superior	<ul style="list-style-type: none"> Original con firma digital y código QR² del CERTIFICADO O INFORME DE INSPECCIÓN DE LOTE, con símbolo de acreditación emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR³ del INFORME DE ENSAYO con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las <u>características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y requisitos del envase</u> establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA. ✓ En caso no exista Organismos de inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolos de acreditación. ✓ Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados. <p>En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.</p> <p>NOTA: Se aceptarán certificaciones de carácter oficial y no oficial acreditados por INACAL.</p> <p>Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Análisis Organoléptico y Físicoquímico</u> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).</p> ✓ <u>Análisis Microbiológico</u> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por R.M N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.</p> <p>Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los</p>
2	Frijol panamito calidad 1-extra	
3	Maíz cusco de categoría primera	
4	Azúcar rubia domestica	
5	Harina de plátano	





		<p>mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de la entrega correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.</p> <p>El alimento debe cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas elaboradas por el área usuaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Original o Copia legalizada del CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS que utilizara el postor y/o fabricante, donde se detalle las actividades de desinfección, desinsectación y limpieza. <p>Cabe precisar que el Certificado presentado por el proveedor al área usuaria, deberá ser el mismo que utilizo para la entrega de los productos al almacén anexo de la Municipalidad, hecho que será corroborado por el responsable del almacén durante la recepción de los alimentos.</p>
6	Acelte vegetal comestible	<ul style="list-style-type: none"> Original con firma digital y código QR² del CERTIFICADO O INFORME DE INSPECCIÓN DE LOTE, con símbolo de acreditación emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR³ del INFORME DE ENSAYO con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las <u>características organolépticas, fisicoquímicas</u> y <u>requisitos del envase</u> establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA. ✓ En caso no exista Organismos de inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolos de acreditación. ✓ Por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados. <p>En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.</p> <p>NOTA: Se aceptarán certificaciones de carácter oficial y no oficial acreditados por INACAL</p> <p>Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Análisis Organoléptico y Fisicoquímico</u> <p>El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de</p>



² Código QR que muestre el certificado o informe de inspección de lote

³ Código QR que muestre el informe de ensayo



		<p>muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).</p> <p>Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de la entrega correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.</p> <p>El alimento debe cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas elaboradas por el área usuaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Original o Copia legalizada del CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS que utilizara el postor y/o fabricante, donde se detalle las actividades de desinfección, desinsectación y limpieza. <p>Cabe precisar que el Certificado presentado por el proveedor al área usuaria, deberá ser el mismo que utilizo para la entrega de los productos al almacén anexo de la Municipalidad, hecho que será corroborado por el responsable del almacén durante la recepción de los alimentos.</p>
7	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	<ul style="list-style-type: none"> Original con firma digital del CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A MERCADO NACIONAL (Certificado sanitario para venta local) emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Se aceptan certificados con fecha de emisión no mayor a un (01) año, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de la entrega correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados.</p> <p>El alimento debe cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas elaboradas por el área usuaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Original o Copia legalizada del CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS que utilizara el postor y/o fabricante, donde se detalle las actividades de desinfección, desinsectación y limpieza. <p>Cabe precisar que el Certificado presentado por el proveedor al área usuaria, deberá ser el mismo que utilizo para la entrega de los productos al almacén anexo de la Municipalidad, hecho que será corroborado por el responsable del almacén durante la recepción de los alimentos.</p>





5.4 COMPOSICION Y APOORTE CALORICO PROTEICO DE LA RACION ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS Y CUATRO CONTACTO

5.4.1 COMPOSICIÓN MENSUAL Y APOORTE CALÓRICO PROTEICO DIARIO DE LA RACIÓN ALIMENTARIA PARA LA REGIÓN SELVA

Composición mensual y aporte calórico proteico diario de la ración alimentaria para la región selva.

N°	NOMBRE DEL ALIMENTO	RACION MENSUAL PERSONA AFECTADA MAS CUATRO CONTACTOS		Energía (Kcal) y proteína (g) para la persona afectada		que cubre la ración diaria de sus cuatro contactos		
		U.M. Consumo mensual	Peso (g) mensual	Energía (Kcal) mensual	Proteína (g) mensual	Energía (Kcal) diaria	Proteína (g) diaria	Proteína (g) diaria
1	Leche evaporada entera	15 Latas	6150	89,4	142,07	51,66	283,1	12,92
2	Pescado, enlatado en aceite	15 Latas	2550	0,0	61,81	99,20	152,0	22,55
3	Arroz blanco corriente	15 kg	15 000	1952,0	31,50	56,06	1730,5	39,00
4	Maíz regional	6 kg	6000	568,8	85,40	53,60	738,8	13,40
5	Frijol regional	6 kg	6000	465,6	28,80	71,20	605,6	42,80
6	Acido vegetal	4 L	4000	0,0	1125,00	0,00	1125,0	0,00
7	Azúcar rubia	6 kg	6000	777,6	0,0	0,00	777,6	0,00
8	Molina de plátano	4 kg	4000	366,0	4,50	16,50	418,0	3,86
9	TOTAL RACIÓN MES		49 700	3871,4	1480	538	5899	134,5

Fuente: R.M N° 653-2014/MINSA

5.4.2 Composición mensual de la ración alimentaria para la Provincia de Tambopata, Región Madre de Dios

La composición mensual de la ración alimentaria para los pacientes con tuberculosis y sus cuatro contactos fue informado en reunión sostenida con los miembros del COMITÉ DE GESTION LOCAL DEL PCA en fecha 15 de enero del 2024, misma que cumple lo estipulado en R.M N° 653-2014/MINSA, según cuadro adjunto.

Composición mensual de la ración alimentaria – Provincia Tambopata, Región Madre de Dios

N°	Nombre del alimento	Ración mensual persona afectada más cuatro contactos	
		Composición de la canasta mensual	Peso(g) mensual
1	Leche evaporada entera	15 Latas	6150
2	Arroz pilado superior	15 Kg	15000
3	Frijol panamito	6 Kg	6000



4	Azúcar rubia	6 Kg	6000
5	Harina de plátano	4 Kg	4000
6	Maíz cusco	6 Kg	6000
7	Filete de atún en aceite vegetal	15 Latas	2550
8	Aceite vegetal comestible	4 L	4000

Fuente: Elaborado en base a la información de la R.M N° 653-2014/MINSA

5.5 REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

Se registrará por las siguientes normas:

- a) Ley N°26842 "Ley general de la salud"
- b) R.M N° 653-2014/MINSA "Formulación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis".
- c) R.M N° 041-2022-MIDIS "Reglamento de las modalidades del Programa de complementación alimentaria -PCA"
- d) R.M N°025-2017-MIDIS Aprobar la directiva N°001-2017-MIDIS "Funcionamiento de la modalidad de complementación alimentaria para personas afectadas por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria(PCA)"
- e) D.L N°1062 "Ley de la inocuidad de alimentos"
- f) D.S N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- g) D.S N° 004-2014 -SA Norma que modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- h) D.S N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- i) R.M N° 449-2006/MINSA - Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- j) R.M N° 066-2015 - MINSA, aprueba la NTP N°114-MINSA/D GESA-V.01, norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- k) Decreto Supremo N° 004-2011-AG, aprueban "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", que consta de nueve (9) capítulos, cincuenta y seis (56) artículos, una (1) disposición complementaria final, cuatro (4) disposiciones complementarias transitorias y ocho (8) anexos.
- l) D.S N° 022-2001-SA "Reglamento sanitario para la actividad de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- m) R.M N° 449-2001-SA/DM, aprueban Norma sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- n) R.M N° 591 -2008/MINSA, aprueban Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- a) Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA -V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
- b) NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición.





- c) NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición.
- d) NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición.
- e) R.M N° 451-2006-MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación".
- f) Tablas peruanas de composición de alimentos – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud

5.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante D.S N°007-98-SA, bajo responsabilidad, debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del bien, sin astillas, con barandas protectoras y estar provisto de cubiertas sin agujeros para el caso de lluvias, el producto deberá estar cubierto totalmente.

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

5.7 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

5.7.1 LUGAR

La entrega se realizará en el **ALMACÉN - ANEXO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA (MPT)**, sito en el **JR. PUNO N° 870** – Tambopata en el horario de 7:30 a 16:30 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes de la presente compra en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto, el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.



5.7.2 PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente compra se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma.

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE BIENES PARA EL PANTBC				
N° ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	BIEN	CANTIDAD	EQUIVALENTE A
Primera	A los 08 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	12,450 Kg	830 Canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	4,980 Kg	
		Azúcar rubia domestica	4,980 Kg	
		Harina de plátano	3,320 Kg	
		Maíz Cusco categoría primera	4,980 Kg	



		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g	12,450 Unidades/latas	
		Aceite vegetal comestible	3,320 Litros	
Segunda	A los 40 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	7,470 Kg	498 Canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	2,988 Kg	
		Azúcar rubia domestica	2,988 Kg	
		Harina de plátano	1,992 Kg	
		Maíz Cusco categoría primera	2,988 Kg	
		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g	7,470 Unidades/latas	
		Aceite vegetal comestible	1,992 Litros	
Tercera	A los 130 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	4,980 Kg	332 Canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	1,992 Kg	
		Azúcar rubia domestica	1,992 Kg	
		Harina de plátano	1,328 Kg	
		Maíz Cusco categoría primera	1,992 Kg	
		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g	4,980 Unidades/latas	
		Aceite vegetal comestible	1,328 Litros	

5.8 SISTEMA DE CONTRATACION

El sistema de contratación se realizará a **SUMA ALZADA** y de acuerdo a lo estipulado en el artículo 35° del reglamento de la ley de contrataciones del estado.



5.9 AFECTACION PRESUPUESTAL

Fuente de financiamiento	RECURSOS ORDINARIOS
Especifica de gasto	22.23.11 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS
Meta Presupuestal	02 BRINDAR APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS
Rubro	00 RECURSOS ORDINARIOS

Fuente: Elaboración propia (2024)

VI. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

6.1 OTRAS OBLIGACIONES

6.1.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- ✓ Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones.
- ✓ Cumplir con las cantidades exactas según contrato u orden de compra.
- ✓ Cumplir con la entrega en la fecha establecida en el contrato u orden de compra, dentro del horario de oficina de la entidad.



- ✓ Presentar toda documentación exigida para la recepción de los bienes.

6.1.2 OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- ✓ Recepción de bienes al proveedor adjudicado, cuando esté cumpla lo estipulado en las especificaciones técnicas
- ✓ Realizar la conformidad de pago.

6.2 ADELANTOS

No corresponde.

6.3 SUBCONTRATACION

No se aceptará la sub contratación para la presente compra.

6.4 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- a) La entidad podrá realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega, donde verificará la condición higiénica sanitaria de la planta de procesamiento en caso sea necesario.
- b) **Control de calidad** de bienes antes de su recepción en el ALMACÉN ANEXO de la Municipalidad.
 - ✓ El proveedor realizara el alcance de los siguientes documentos: Original con firma digital y código QR del CERTIFICADO O INFORME DE INSPECCIÓN DE LOTE con símbolo de acreditación, emitido por un Organismo de inspección acreditado ante el INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR del INFORME DE ENSAYO, con símbolo de acreditación que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y requisitos del envase, establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA. o CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO PARA PRODUCTOS PASQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A MERCADO NACIONAL VENTA LOCAL (Certificado sanitario para venta local), otorgado por SANIPES en caso de conserva de pescado, tal cual se especifica en el numeral 5.3.2 del presente documento, con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas elaboradas por el área usuaria.
 - ✓ La entidad contratante y demás entidades gubernamentales invitadas al proceso de recepción del bien verificarán las características físicas y organolépticas del producto de ser necesario, en caso de evidenciarse alguna no conformidad se procederá al rechazo del lote entregado, las mismas que serán especificadas en un acta que establezca la no conformidad de la entrega para su notificación inmediata.
 - ✓ La entidad verificará el control de peso de los bienes entregados, en caso de comprobarse que el peso es inferior a lo solicitado en las especificaciones técnicas, se determinará la no aceptación del lote completo.
- c) **Tiempo de reposición** en caso de que existiera defectos de calidad en la fabricación, en el envasado, transporte y en el almacenamiento del producto, la





entidad otorgara un PLAZO MAXIMO DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIOS contados desde el día siguiente de la notificación de la observación para su levantamiento.

- d) **Del transporte:** La entidad verificará las condiciones higiénico sanitarias del transporte de alimentos al momento de la recepción del bien, de evidenciarse alguna no conformidad se procederá a rechazar y/o devolver la entrega del bien.
- e) La CONFORMIDAD NO INVALIDA cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción del bien, conforme al código civil y código de comercio, siendo factible las evaluaciones fitosanitarias y análisis bromatológicos.
 - ✓ La entidad podrá realizar las pruebas correspondientes por el lote entregado si fuera necesario, cuando se presente alguna observación sobre la calidad del producto recepcionado, cuyo costo estará a cargo de la Municipalidad, con el fin de corroborar los resultados presentados por el proveedor.
 - ✓ En caso de existir controversia entre los resultados emitidos los organismos de inspección y Laboratorios de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, se procederá a una dirigencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de inspección y Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA que evaluó el lote, por un tercer organismo de inspección y Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirigencia será asumidos por el proveedor.

6.5 RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES

6.5.1 AREA QUE RECEPCIONARA LOS BIENES

La recepción de los bienes estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales y el responsable del Almacén central de la Municipalidad Provincial de Tambopata.



6.5.2 DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA LA RECEPCION DEL BIEN

El contratista presentara los documentos solicitados en el cuadro "Documentación general vigente a la fecha de recepción de los bienes" a la Sub Gerencia de Programas Sociales; personal del área y/o otras entidades gubernamentales invitadas realizaran la revisión respectiva de los documentos presentados de cada bien a recepcionar con el fin de contrastar la información con lo solicitado en las especificaciones técnicas, posterior a ello se procederá a RECEPCIONAR LOS BIENES en el ALMACÉN ANEXO DE LA MUNICIPALIDAD. Los documentos presentados forman parte de la conformidad de la entrega del producto.

N°	DOCUMENTACIÓN GENERAL VIGENTE A LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LOS BIENES (UN ORIGINAL)
1	Original de la factura
2	Original de la guía de remisión
3	Copia de guía de remisión transportista, visada y/o fedatada por la SUNAT
4	Copia Registro sanitario del producto expedido por DIGESA o SANIPES y/o autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento



	primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA del bien contratado, conforme se indica en el numeral 5.3.1 del presente documento.
5	Original con firma digital y código QR del <u>CERTIFICADO O INFORME DE INSPECCIÓN DE LOTE</u> , el mismo que debe adjuntar Original con firma digital y código QR del <u>INFORME DE ENSAYO</u> de los bienes contratados, que contemple resultados del análisis de las características organolépticas, físicoquímicas, microbiológicas y requisitos del envase, realizados por un organismo de inspección y Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA <u>CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO PARA PRODUCTOS PASQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A MERCADO NACIONAL VENTA LOCAL</u> (<u>Certificado sanitario para venta local</u>), otorgado por SANIPES en caso de conserva de pescado, conforme se indica en el numeral 5.3.2 del presente documento.
6	Original o Copia legalizada del <u>CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS</u> , conforme se indica en el numeral 5.3.2 del presente documento.

Fuente: Elaboración propia (2024)

6.5.3 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será brindada por el Área Usuaria- Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Servicio Social y Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Tambopata.

6.6 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, el mismo que se realizará dentro de los diez (10) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, de acuerdo al artículo 171° del Reglamento de la ley de contrataciones del estado, aprobado mediante D.S N°344-2018-EF.

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

- Recepción por parte Almacén Central de la Municipalidad y la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Informe/acta de conformidad emitido por la SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES.
- Comprobante de pago (factura)
- Guía de remisión debidamente firmada.



6.7 PENALIDADES APLICABLES

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 retraso, de conformidad con el artículo 162 del reglamento de la Ley de contrataciones del estado.

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes,



- servicios en general, consultorías y ejecución de obras; F 0.40
b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías F=0.25

6.8 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos es de un (01) año contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

6.9 ANEXO





ANEXO "A"

ROTULO DEL ENVASE SECUNDARIO



LEYENDA

Anverso:

- El título "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA", logo de la entidad y el lema debe guardar relación tal como se muestra, letras en color negro y el logo acorde a los colores de origen.
- El título "PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA(PANTBC) - PCA", es de color azul marino y debe guardar relación tal como se ve en la muestra.
- El título "PROHIBIDO SU VENTA" es de color rojo y debe guardar relación tal como se ve en la muestra.



Otros datos:

- Las dimensiones del rotulado de las bolsas o sacos son de 65/70 cm de alto y 40/45 cm de ancho(aproximadamente).
- Los tamaños de las letras de los títulos deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.



3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el ALMACÉN - ANEXO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA (MPT), sito en el JR. PUNO N° 870 – Tambopata en el horario de 7:30 a 16:30 horas de lunes a viernes.

La entidad no está obligada a recepcionar los bienes de la presente compra en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto, el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de 130 días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Y según el siguiente cronograma.

Nº ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	CANTIDAD	EQUIVALENTE A
Primera	A los 08 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	12,450 Kg	830 canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	4,980 Kg	
		Azúcar rubia domestica	4,980 Kg	
		Harina de plátano	3,320 Kg	
		Maíz cusco de categoría primera	4,980 Kg	
		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	12,450 Unidades	Cajas
		Aceite vegetal comestible	3,320 litros	Cajas
Segunda	A los 40 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	7,470 Kg	498 canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	2,988 Kg	
		Azúcar rubia domestica	2,988 Kg	
		Harina de plátano	1,992 Kg	
		Maíz cusco de categoría primera	2,988 Kg	
		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	7,470 Unidades	Cajas
		Aceite vegetal comestible	1,992 Litros	Cajas
Tercera	A los 130 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	Arroz pilado superior	4,980 Kg	332 canastas
		Frijol panamito calidad 1 - Extra	1,992 Kg	
		Azúcar rubia domestica	1,992 Kg	
		Harina de plátano	1,328 Kg	
		Maíz cusco de categoría primera	1,992 Kg	
		Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	4,980 Unidades	Cajas
		Aceite vegetal comestible	1,328 Litros	Cajas

**Importante**

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

3.2 Forma de entrega**3.2.1 Forma de entrega**

La entrega se realizara por CANASTA alimentaria el cual será envasado en UN SOLO ENVASE SECUNDARIO, cuyo rotulo del envase se detalla en el ANEXO A de la presente; la canasta constará de los siguientes bienes:

EMBALAJE O ENVASE SECUNDARIO	PRODUCTO	CANTIDAD POR CANASTA
CANASTA 1 Bolsón de polietileno y/o polipropileno transparente de alta resistencia	Arroz pilado superior	15 kilogramos
	Frijol panamito calidad 1 - Extra	6 kilogramos
	Azúcar rubia domestica	6 kilogramos
	Harina de plátano	4 kilogramos
	Maíz cusco de categoría primera	6 kilogramos

PRODUCTO	EMBALAJE O ENVASE SECUNDARIO
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra en envase de peso neto de 170g.	Caja de cartón corrugado x 48 unidades. Etiqueta comercial
Aceite vegetal comestible	Caja de cartón corrugado de primer uso x 12 unidades etiqueta comercial

La entrega se realizara en condiciones higiénico sanitarias, de evidenciarse alguna no conformidad se procederá a rechazar y/o devolver la entrega del bien.

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante D.S N°007-98-SA y modificatorias, bajo responsabilidad, debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del bien, sin astillas, con barandas protectoras y estar provisto de cubiertas sin agujeros para el caso de lluvias, el producto deberá estar cubierto totalmente.

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

NO APLICA

**Advertencia**

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**4.1 Adelantos**

NO CORRESPONDE

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción de los bienes estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales y el responsable del Almacén central de la Municipalidad Provincial de Tambopata.

El contratista presentara los documentos solicitados en el cuadro "Documentación general vigente a la fecha de recepción de los bienes" a la Sub Gerencia de Programas Sociales; personal del área y/o otras entidades gubernamentales invitadas realizaran la revisión respectiva de los documentos presentados de cada bien a recepcionar con el fin de constatar la información con lo solicitado en las especificaciones técnicas, posterior a ello se procederá a RECEPCIONAR LOS BIENES en el ALMACÉN ANEXO DE LA MUNICIPALIDAD. Los documentos presentados forman parte de la conformidad de la entrega del producto.

DOCUMENTACIÓN GENERAL VIGENTE A LA FECHA DE RECEPCIÓN	
N°	DE LOS BIENES (UN ORIGINAL)
1	Original de la factura
2	Original de la guía de remisión
3	Copia de guía de remisión transportista.
4	Copia Registro sanitario del producto expedido por DIGESA o SANIPES y/o autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA del bien contratado, conforme se indica en el numeral 5.3.1 del presente documento.
5	Original con firma digital y código QR del CERTIFICADO O INFORME DE INSPECCIÓN DE LOTE, el mismo que debe adjuntar Original con firma digital y código QR del INFORME DE ENSAYO de los bienes contratados, que contemple resultados del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y requisitos del envase, realizados por un organismo de inspección y Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL, CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO PARA PRODUCTOS PASQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A MERCADO NACIONAL VENTA LOCAL



	(Certificado sanitario para venta local), otorgado por SANIPES en caso de conserva de pescado, conforme se indica en el numeral 5.3.2 de las EE.TT
6	Original o Copia legalizada del CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, conforme se indica en el numeral 5.3.2 de las EE.TT

En caso que no presente dichos documentos al momento de la recepción de los productos, no se aceptarán la entrega del producto, se rechazara.

La conformidad será brindada por el Área Usuaría- Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Servicio Social y Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Tambopata, en un plazo mayor a 10 días calendarios.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos el mismo que se realizará dentro de los diez (10) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, de acuerdo al artículo 171° del Reglamento de la ley de contrataciones del estado, aprobado mediante D.S N°344-2018-EF.

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

- Recepción por parte Almacén Central de la Municipalidad y la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Informe de conformidad emitido por la sub gerencia de programas sociales
- Comprobante de pago (factura).
- Guía de remisión debidamente firmada.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Tambopata en horario de oficina.

4.4 Reajuste de los pagos

Según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

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 retraso, de conformidad con el artículo 162 del reglamento de la Ley de contrataciones del estado.



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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías F=0.25

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

Tiempo de reposición en caso de que existiera defectos de calidad en la fabricación, en el envasado, transporte y en el almacenamiento del producto, la entidad otorgara un PLAZO MAXIMO DE CINCO (05) DIAS CALENDARIOS contados desde el día siguiente de la notificación de la observación para su levantamiento.

4.7 Condiciones de los consorcios

NO CORRESPONDE

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Advertencia

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



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

N°	Bienes	Documentación obligatoria
1	Arroz pilado superior	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del REGISTRO SANITARIO vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
2	Aceite vegetal comestible	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el art.58-A del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S N°007-98-SA, modificado por D.S N°004-2014-SA y conforme la R.M N°449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fábrica de alimentos y bebidas”.
3	Azúcar rubia domestica	<p>El Plan HACCP debe estar referida a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso dicho producto, según el Art. 4 de la R.M N°449-2006/MINSA.</p>
4	Harina de plátano	<p>Para productos industrializados</p> <ul style="list-style-type: none"> * Copia simple del REGISTRO SANITARIO vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención. * Copia simple del certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el art.58-A del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S N°007-98-SA, modificado por D.S N°004-2014-SA y conforme la R.M N°449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fábrica de alimentos y bebidas”. <p>El Plan HACCP debe estar referida a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso dicho producto, según el Art. 4 de la R.MN°449-2006/MINSA.</p> <p>Para productos de procesamiento primario</p> <ul style="list-style-type: none"> * Copia simple de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y

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



		piensos o del certificado ¹ de Buenas Prácticas de Producción y procesamiento primario de la agricultura familiar, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.
5	Frijol panamito calidad 1-extra	* Copia simple de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
6	Maíz cusco de categoría primera	
7	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	<p>• Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente hasta el último día de entrega correspondiente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, del bien ofertado.</p> <p>• Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p>

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

Componentes y suministros de fabricación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

**DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

Advertencia

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

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

⁸ 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].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y



OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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



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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de



aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

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

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



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

**Importante**

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

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

**ANEXO N° 2****DECLARACIÓN JURADA****(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

**Importante para la Entidad**

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

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

ANEXO N° 5**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ 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.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda