

# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ



## BASES INTEGRADAS<sup>1</sup>

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA**

**Nº 007-2024-MPC**

PRIMERA CONVOCATORIA

**DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº**

**003-2024-MPC**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>2</sup>**

**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PROGRAMA PANTBC DE LA PROVINCIA DE CARAVELÍ DE ACUERDO AL CONVENIO ENTRE LA MUNICIPALIDAD Y EL MIDIS PARA EL AÑO 2024**

Caravelí, junio del 2024.

<sup>1</sup> Elaboradas en enero de 2019 - Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022.

<sup>2</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://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 "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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



### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>3</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<sup>3</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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



### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

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

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



#### **Importante**

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### **3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

### **3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*



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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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



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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Caravelí  
RUC N° : 20199539478  
Domicilio legal : Jr. Jose Felix Andia N° 401 - Caravelí  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : [logisticamunicaraveli.gob@gmail.com](mailto:logisticamunicaraveli.gob@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de de ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PROGRAMA PANTBC DE LA PROVINCIA DE CARAVELÍ DE ACUERDO AL CONVENIO ENTRE LA MUNICIPALIDAD Y EL MIDIS PARA EL AÑO 2024.

ÍTEM PAQUETE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TÉCNICA - Código CUBSO
01	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	Kilogramo	3,060	5022110800133492
	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	Kilogramo	1,020	5042450100330416
	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	Kilogramo	1,020	5016150900278002
	PAPA SECA	Kilogramo	816	5042560200004600
	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2	Kilogramo	408	5022110100374254
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	816	5015151300002526
	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	Lata	3,060	5012153800003428

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorándum N° 066-2024-GM/MPC-CARAVELI el 29 de mayo del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en dos (02) entregas, el primero será a los cinco (05) días siguientes de haberse suscrito el contrato y/o notificación de la orden de compra y la segunda entrega será antes del 15 de octubre del 2024, previa notificación, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ÍTEM PAQ.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
01	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	Kilogramo	1530	1530	3,060
	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	Kilogramo	510	510	1,020
	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	Kilogramo	510	510	1,020
	PAPA SECA	Kilogramo	408	408	816
	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2	Kilogramo	204	204	408
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	408	408	816
	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 gr.	Lata	1530	1530	3,060

#### LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, ubicado en Mz-C, Lt-3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caravelí y departamento de Arequipa..

### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 (Ocho con 00/100 Soles) en la caja de la entidad, ubicado en Jr. Jose Felix Andía N° 401 – Caravelí.

#### Importante

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

### 1.11. 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.
- Ley N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Directivas y opiniones del OSCE (vigentes).
- Comunicados del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>4</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

<sup>4</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>5</sup> 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/>



- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>6</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### **Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

#### **2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>7</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

#### **Advertencia**

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

### **2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-613-001492  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI8 : 018-613-000613001492-08

### **2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

<sup>6</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>7</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>8</sup> En caso de transferencia interbancaria.



el contrato:

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>9</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>10</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>11</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>12</sup>.

#### 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, 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 y el numeral 151.2 del artículo 151 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 ni garantía de fiel*

<sup>9</sup> 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/>

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

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>12</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



### Importante

*cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no 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 Haya<sup>13</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Caravelí ubicado en Jirón José Félix Andía 401 - Caravelí - Caravelí.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista por entrega periódica y/o por cada entrega, previo la recepción otorgada por Almacén y la conformidad será otorgada por la Gerencia de Desarrollo Comunal y Social, previo informe de la Unidad de Programas Sociales, después de que el contratista haya entregado el total de bienes según el cronograma de entrega y la documentación para cada conformidad..

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

- Recepción del Almacén Central de La Entidad,
- Informe de conformidad del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Comunal y Social, previo informe de la Unidad de Programas Sociales,
- Comprobante de pago,
- Guía de remisión,
- Otros documentos, conforme al expediente de contratación.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes Municipalidad Provincial de Caravelí - José Félix Andía N° 401 Caravelí.

## 2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Para el presente procedimiento de selección no se ha considerado.

<sup>13</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 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.

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELI  
 RUC 20199539478

#### Requerimiento de Compra N° 1313-2024-GDCS-MPC

Pág. 1 de 1

A : MELENDEZ/BERRIOS, Carlos Anselmo  
 GERENTE MUNICIPAL  
 Solicitante : PARI/HUISA, Santiago  
 Area Usuaria : Gerencia de Desarrollo Comunal y Social  
 Fecha : 08/05/2024  
 Fundamento : ADQUISICION ANUAL DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC , SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS.  
 Meta : 1 - PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS RECIBEN APOYO NUTRICIONAL

Nro.	Codigo	Cantidad	Unidad Medida	Descripcion
1	B09060003-505	3,060.00	Kilos	ARROZ PILADO SUPERIOR
2	B05010001-12	1,020.00	Kilos	LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR
3	B09060005-58	1,020.00	Kilos	AZUCAR RUBIA - DOMESTICA
4	B09060003-508	816.00	Kilos	PAPA SECA
5	B05010003-228	408.00	Kilos	QUINUA - GRADO 2
6	B02050001-102	816.00	Litros	ACEITE - VEGETAL COMESTIBLE
7	B09140004-3	3,060.00	Latas	FILETE DE CABALLA - EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA ENVASE 170 GR

Plazo de Entrega (Una vez generada la Orden) : ALMACEN DE PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD      Garantía :  
 Modalidad de Entrega : PRESENCIAL      Forma de Pago : AL CREDITO  
 Observaciones :

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELI  
 GERENCIA DE DESARROLLO COMUNAL Y SOCIAL  
  
 Ing. Santiago Pari Huisa  
 Solicitante / Área Usuaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELI  
  
 CPC CARLOS A. MELENDEZ BERRIOS  
 GERENTE MUNICIPAL  
 Jefe Inmediato

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELI  
  
 ING. EMILIO CESAR CORDOVA FLORES  
 GERENTE DE ADMINISTRACION Y FINANZAS



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBC DE LA PROVINCIA DE ACUERDO AL CONVENIO ENTRE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ Y EL MIDIS PARA EL PRESENTE AÑO 2024

### I. DATOS GENERALES

**1.1 Órgano y/o Unidad Orgánica solicitante:** Gerencia de Desarrollo Comunal y Social de la Municipalidad Provincial de Caravelí.

**1.2 Denominación:** “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBC DE LA PROVINCIA DE CARAVELÍ Y EL MIDIS PARA EL PRESENTE AÑO 2024”

**1.3 Finalidad Pública:** La finalidad pública de la presente contratación es optimizar los servicios que brinda la Gerencia de Desarrollo Comunal y Social a través de la Unidad de Programas Sociales para la distribución a los Centros de Salud de la Provincia de Caravelí y sus distritos, la cual es beneficio de la colectividad de la provincia de Caravelí, región Arequipa.

**1.4 Objetivo:** Contratar a una persona natural y/o jurídico, con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores en el capítulo de Bienes, debidamente acreditada y solvente que deberá cumplir con las especificaciones y requerimientos técnicos mínimos, para la “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBC DE LA PROVINCIA DE CARAVELÍ Y EL MIDIS PARA EL PRESENTE AÑO 2024”

### 1.5 Normativa aplicable:

- Constitución Política del Estado.
- Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Decreto Legislativo N°1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N°022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.

### 1.6 Fuente de Financiamiento:

01 brindar Asistencia Alimentaria a Personas con TBC



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### II. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	DE	CANTIDAD
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMOS		3060
	LENTEJAS CALIDAD 2- SUPERIOR	KILOGRAMOS		1020
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMOS		1020
	PAPA SECA	KILOGRAMOS		816
	QUINUA GRADO 2	KILOGRAMOS		408
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS		816
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATAS X 170Gr.		3060

#### 2.1. Características Técnicas del bien:

Conforme a las Fichas Técnicas del bien (adjuntas), siendo necesarias algunas precisiones:

#### ITEM 1: ARROZ PILADO SUPERIOR

**PRECISION 1:** CLASE DE ARROZ REQUERIDO: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR

**PRECISION 2:** PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG

#### CARACTERISTICAS DEL ENVASE

##### ENVASE:

El arroz pilado deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores o sabores desagradables.

Estos envases podrán ser bolsos o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño que contengan 50kg. de arroz pilado superior, de tal forma que:

- Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos y sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte,
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- No contengan manómetros residuales de estreno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier monómetro residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores o los límites máximos permitidos que establezco el Ministerio de Salud.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### PRECISION 3: INFORMACION ADIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADO ROTULADO

Los envases de arroz pilado deberán indicar en idioma, español, pudiendo llevar además inscripciones como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto arroz pilado superior,
- El grado de calidad "Superior", clase mediano (de 6.2mm o mas, pero menos de 6.6mm),
- El contenido neto de 50 kilogramos,
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor,
- Numero de Registro Sanitario,
- El país de origen,
- La identificación del lote,
- El mes y año de envasado,
- El mes de año de vencimiento.

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

Importante: La Municipalidad Provincial de Caravelí, requiere que los sacos sean de 50kg transparente, en el rótulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Caravelí – Programa de Complementación Alimentaria y prohibido su venta.

### ITEM 2: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

#### PRECISION 1: CLASE DE LENTEJA REQUERIDO: LENTEJA DE CALIDAD 2 SUPERIOR

#### PRECISION 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG

#### CARACTERISTICAS DEL ENVASE

##### ENVASE:

La lenteja deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores o sabores desagradables.

Estos envases podrán ser bolsas o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño que contengan 1kg. de lentejas calidad 2 superior, de tal forma que:

- Esten limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones
- No contengan manómetros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier manómetro residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

manómetro residual o sustancio que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos que establezca el Ministerio de Salud.

### PRECISION 3: INFORMACIÓN ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADO ROTULADO

La lenteja calidad 2 – superior, deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto lenteja calidad 2 superior, calibre 1 mayor o igual 7.5,
- El grado de calidad “Superior”
- El contenido neto de 1kilogramo
- 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,
- Numero de Registro Sanitario,
- La identificación del lote,
- El mes y año de envasado,
- El mes y año de vencimiento.

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

Importante: La Municipalidad Provincial de Caraveli requiere las bolsas sean de 1kg transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Caravelí – Programa de Complementación Alimentaria y prohibido su venta.

### ÍTEM 3: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE 170g

**PRECISION 1:** CLASE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

**PRECISION 2:** PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: LATAS X 170Gr.

#### 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.sal, sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

El producto deberá contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### a. Ingredientes

Caballa (*Scomber japonicus peruanus*), trozos en aceite vegetal.

#### b. Características físico - químicas

##### Información nutricional

Cada 100 g de alimento debe contener:

- Humedad : Máximo 62.1%.
- Proteínas : Mínimo 24.8%.
- Grasas : Mínimo 14 %.
- Sales minerales : Máximo 1.2 %.
- Valor calórico : Mínimo 272 Kcal/100g
- Niveles superiores en contenido de proteína, grasas y valor calórico serán consideradas conformes.

#### c. Características físicas - organolépticas

- Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original muscular firme.
- Apariencia del líquido de cobertura: Aceite de color amarillo claro, transparente, contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez.
- Color: Pardo claro a oscuro.
- Olor: Característico, libre de olores extraños, como quemado, a rancio o descompuesto.
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: Estructura muscular firme y consistente.

#### d. Características Microbiológicas

Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril Comercial	No estéril Comercial



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

(\*) De acuerdo con métodos normalizados o Métodos descritos con Organizaciones de Credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analítico (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.

**Nota 1:** La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor color, apariencia, ph, el producto se considerará “No Estéril Comercialmente”.

**Nota 2:** Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

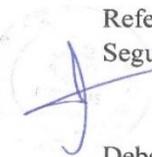
Fuente: R.M. Nro. 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”(Criterio XIX.1)



### e. Evaluación del doble cierre

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 “Evaluación del doble cierre y en la tabla N° 32 “Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata”.

Referencia: SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010. “Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola”



### f. Vacío

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4. “Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad”

Referencia: R.M. 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 destinada al consumo humano” El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

### Presión de vacío (\*)

Tipo de envase	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C
----------------	---	--



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
----------------	---	--

Hg: Mercurio

(\*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Envase Primario

- Envases de Ojalata electrolítica íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que asile el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.
- Con presentación Peso Neto de 170 g. cada uno, Tapa con abre fácil.

#### 3.2. Envase Secundario

Cajas de Cartón Corrugado, en el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y legible el código de producción.

#### 3.3. Tiempo de Vida Útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de cada entrega.

#### 3.4. Rotulado

La información Mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado, y el tipo del producto, indicar además "Distribución Gratuita", "Prohibida su Venta", "PCA - PANTBC Municipalidad Provincial de Caravelí".
- Peso Neto en gramos
- Peso drenado (escurrido)
- Número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Nombre y Dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Lo ingredientes y aditivos en orden creciente.
- Código o clave del lote.
- País de Origen
- Fecha de Producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente.

#### 4. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado hasta el almacén del área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caravelí, (lugar de entrega en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, dirección: Mz. C – Lote 3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caravelí, departamento de Arequipa).

En condiciones apropiadas evitando la exposición al sol en todas las etapas del transporte lo cual evite el deterioro del producto, deberá ajustarse a los señalado en el Título V Capítulo II- Del transporte, del D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

#### 5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### Documentación obligatoria

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial vigente, otorgado por el SANIPES. (D.L. Nro. 1222-2015).
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES (D.L. Nro. 1222-2015).
- Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto (que incluya prueba de esterilidad comercial), expedido por el SANIPES. La Certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la Ficha Técnica de alimentos indicando que el producto es Apto para consumo humano.

**Nota:** Dado que el producto será requerido para la población objetivo del PCA, los proveedores deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que -además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva, lo siguiente:

- No usen en su elaboración Insumos o preservantes artificiales. En tal sentido, el producto no deberá contener ningún aditivo artificial.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

• Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

- d. Copia del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental (con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento que deberá ser la misma señalada en el punto 1, y donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
- Desinsectación (obligatorio)
  - Desinfección (obligatorio)
  - Desratización (obligatorio)
  - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
  - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

**Fuente:** DS. N° 022-2001-SA “Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales industriales y de Servicio y R.M. N° 449-2001 –SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanque Sépticos”.

### ÍTEM 4: QUINUA GRADO 2

**PRECISION 1:** CLASE DE QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2

**PRECISION 2:** PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

**1.1. Denominación técnica** : Chenopodium quinoa

**1.2. Tipo de alimentos** : No Percibibles

**1.3. Grupo de alimentos** : Cereales y derivados

**1.4. Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**1.5. Descripción General:** Quinoa es el grano procedente de la especie Chenopodium quinoa, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina. Los granos de quinoa deben ser sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, obteniendo un producto procesado (beneficiado) apto para el consumo humano.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenidas en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene” aprobada con Resolución Directoral Nro. 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### 2.1. Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	Característico	NTP 205.062:2009
Color	Característico	
Impurezas	Exento de impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos y/o muertos o en cualquiera de sus estados biológicos o cualquier otro material extraño.	

#### 2.2. Características Físico-Químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.062:2009
Saponina	Ausente	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Envase Primario

El producto deberá ser envasado en bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso, siendo de presentación de 01 kg, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

#### 3.2. Envase Secundario

Sacos de polipropileno o bolsas de polietileno, de primer uso.

#### 3.3. Tiempo de Vida Útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de cada entrega.

#### 3.4. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del Producto, “Distribución Gratuita”, “Prohibida su Venta”, “PCA – PANTBC Municipalidad Provincial de Caravelí”.
- Contenido Neto del Producto en Kg.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- Código o clave de lote.
- Fecha de Vencimiento.
- Condiciones de Conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro. 449-



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por DIGESA.

- Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.



**Nota:** El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la presente Ficha Técnica.



### a. OTROS

#### a.1. Transporte

El producto deberá ser transportado hasta el almacén del área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caravelí, (lugar de entrega en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, dirección: Mz. C – Lote 3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caraveli, departamento de Arequipa).

En condiciones apropiadas evitando la exposición al sol en todas las etapas del transporte lo cual evite el deterioro del producto, deberá ajustarse a los señalado en el Título V Capítulo II- Del transporte, del D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### ÍTEM 5: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- 1.1. Denominación del bien** : Aceite Vegetal Comestible  
**1.2. Tipo de Alimento** : No Perecibles  
**1.3. Grupo de Alimentos** : Aceites y Grasas  
**1.4. Unidad de medida** : Litro  
**1.5. Descripción general:** Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales (frutos y semillas oleaginosas), líquido a la temperatura de 20 °C, podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o en el aceite.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El Aceite Vegetal comestible deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales.

##### 2.2. Características Físico - Químicas

Requisitos	Producto
Agua	No contener más de 0.1% de agua
Acidez libre (Expresado como ácido Oleico)	No mayor de 0.20 %
Índice de Peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.
Aceite Mineral	Exentos de aceite de origen mineral.
Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con una resistencia al frío mínima de 5 horas a 0°C.
Contenido de Jabón	Max. 10 ppm



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

Referencia	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) Aceites Vegetales Comestibles definiciones y requisitos generales.
------------	--

### 3. TRASPORTE

El producto deberá ser transportado hasta el almacén del área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caravelí, (lugar de entrega en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, dirección: Mz. C – Lote 3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caraveli, departamento de Arequipa). En condiciones apropiadas evitando la exposición al sol en todas las etapas del transporte lo cual evite el deterioro del producto, deberá ajustarse a los señalado en el Título V Capitulo II- Del transporte, del D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

### 4. PRESENTACIÓN

#### 4.1. Envase Primario

El envase deberá ser Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, de primer uso teniendo una presentación de 1 Litro, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

#### 4.2. Envase Secundario

Debe ser cajas de cartón, pudiendo ser cajas de cartón cubierta por material plástico termoencogible

#### 4.3. Tiempo de Vida Útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de cada entrega.

#### 4.4. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del Producto, “Distribución Gratuita”, “Prohibida su Venta”, “PCA – PANTBC Municipalidad Provincial de Caravelí”.
- Contenido Neto del Producto envasado.
- Nombre y dirección del fabricante
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- Código o clave de lote.
- Fecha de Vencimiento.
- Condiciones de Conservación.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad.

### 5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia del Simple de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por DIGESA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

**Nota:** El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la presente Ficha Técnica.

### **ÍTEM 6 : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA**

**PRECISION 1: CLASE DE AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA**

**PRECISION 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**1.1. Denominación del bien** : Azúcar Rubia Doméstica



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

- 1.2. Tipo de Alimento : No Perecibles  
 1.3. Grupo de Alimentos : Azúcar  
 1.4. Unidad de medida : Kilogramo  
 1.5. Descripción general: Es el producto alimenticio obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (*Saccharum sp*), mediante procedimiento apropiados y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña, sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Características Organolépticas

El Azúcar Rubia Doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015 Azúcar, Azúcar Rubia. Requisitos.

#### 2.2. Características Físico – Químicas

Requisitos	Especificación	Referencia
Color a 420 nm	Máximo 2400UI	NTP 207.007:2009 Azúcar. Azúcar Rubia. Requisitos
Cenizas Conductimétricas	Máximo 0.5 % m/m	
Humedad	Máximo 0.40% m/m	
Polarización a 20°C	Mínimo 98.5 °Z	
Azúcares Reductores	Máximo 0.5% m/m	
Factor de Seguridad	No mayor de 0.30 para polarización mayor de 96°Z	
Sustancias Insolubles (Sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	

#### 2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios Mesófilos	1	3	5	2	4x10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>3</sup>



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Fuente: R.M. Nro 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2)

### 3. PRESENTACIÓN

#### 3.1. Envase Primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de baja densidad transparente o BOPP (polipropileno biorientado) transparente, de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables; teniendo un Contenido Neto de 1 kg.

#### 3.2. Tiempo de Vida Útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de cada entrega.

#### 3.3. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del Producto, "Distribución Gratuita", "Prohibida su Venta", "PCA - PANTBC Municipalidad Provincial de Caravelí
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso Neto del Producto envasado.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- Código o clave de lote.
- Fecha de Vencimiento.
- Condiciones de Conservación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. (D.L. Nro. 1222-2015).
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por DIGESA.
- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los Requisitos Microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

#### a. OTROS

##### a.1. Transporte

El producto deberá ser transportado hasta el almacén del área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caravelí, (lugar de entrega en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, dirección: Mz. C – Lote 3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caravelí, departamento de Arequipa).

En condiciones apropiadas evitando la exposición al sol en todas las etapas del transporte lo cual evite el deterioro del producto, deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II- Del transporte, del D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

### ÍTEM 7 : PAPA SECA

**PRECISION 1:** PAPA SECA

**PRECISION 2:** PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1 KG

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

**ENVASE:** La papa seca, deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores o sabores desagradables.

Estos envases podrán ser bolsos o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño que contengan 1kg. de papa seca, de tal forma que:

- Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos y sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte,
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- No contengan manómetros residuales de estreno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier monómetro residual o sustancio que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores o los límites máximos permitidos que establezco el Ministerio de Salud.
- Tiempo de vida útil a partir de la fecha de producción.

### **PRECISION 3: INFORMACION ADIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADO ROTULADO**

Los envases de arroz pilado deberán indicar en idioma, español, pudiendo llevar además inscripciones como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto arroz pilado superior,
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- El contenido neto de 1 kilogramos,
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor,
- Numero de Registro Sanitario,
- El país de origen,
- La identificación del lote,
- El mes y año de envasado,
- El mes de año de vencimiento.

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

Importante: La Municipalidad Provincial de Caravelí, requiere que los sacos sean de 50kg transparente, en el rótulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Caravelí – Programa de Complementación Alimentaria y prohibido su venta.

#### **2.2. Envase**

Se precisa en la ficha técnica de cada producto.

#### **2.3 Embalaje y rotulado**

Se precisa en la ficha técnica de cada producto.

#### **2.4 Garantía comercial**

01 año contado a partir de la conformidad del área usuaria.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### 2.5 Garantía de reposición de bienes

El proveedor deberá ofrecer una garantía de reposición de los bienes, en caso de que algún producto tenga falla o defectos de fabricación, este deberá efectuar el cambio en el plazo máximo de cinco días de comunicado el hecho.

### 2.6 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes:

#### Ítem N°01 – Ítem N°02 – Ítem N°03

El proveedor dejará una cantidad suficiente del producto para el análisis, dirimencia, merma y/o deterioro la misma que no será menor del 0.3% de la entrega.

#### Ítem N°04

El proveedor dejará una cantidad suficiente de producto para el análisis, dirimencia, merma y/o deterioro, la misma que no será menor del 0.5% de la entrega.

### REQUISITOS DEL PROVEEDOR

#### III.1. Capacidad Legal

##### III.1.1 Habilitación

##### Requisitos

- Inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.
- RUC vigente activo y habido.
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.

##### Acreditación

- Copia de RNP
- Copia de ficha RUC



### PLAZO DE ENTREGA

La plaza de entrega de los bienes será de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMOS	1530	1530	3060
	LENTEJAS CALIDAD 2-SUPERIOR	KILOGRAMOS	510	510	1020
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMOS	510	510	1020
	PAPA SECA	KILOGRAMOS	408	408	816
	QUINUA GRADO 2	KILOGRAMOS	204	204	408
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	408	408	816
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATAS X 170Gr.	1530	1530	3060



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

**Nota:**

**La primera entrega:** Será a los 5 días siguientes de haber suscrito el contrato y/o notificación de la orden de compra.

**La segunda entrega:** Será antes del 15 de octubre del 2024, previa notificación.

**LUGAR DE ENTREGA**

El lugar de entrega en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caravelí, **UBICACIÓN DEL ALMACEN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Mz. C – Lote 3, Av. Emancipación, Asociación Mecánicos Unidos de Chala, distrito de Chala, Provincia de Caraveli, departamento de Arequipa.**

**VALOR ESTIMADO**

El valor estimado de la presente contratación conforme estudio de mercado. El pago incluirá los impuestos de Ley y todo costo o retención que recaiga en el suministro, no debiendo proceder pagos a cuenta por entregas no efectuados, ni adelanto alguno.

**CONFORMIDAD**

La recepción será otorgada por Almacén y la conformidad del servicio será otorgada por Gerencia de Desarrollo Comunal y Social previo informe de la Unidad de Programas Sociales, después de que el contratista haya entregado el total de bienes según el cronograma de entrega y la documentación para cada conformidad.

**RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR**

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año,

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de cada entrega.

**FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago será PARCIAL se realizará una vez que sean entregados los bienes y la conformidad del área usuaria.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista. La entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ALMACÉN
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Comunal y Social precio Informe de la Unidad de Programas Sociales emitiendo lo conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Caraveli, sito en la calle José Feliz Andía N°401-caraveli.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### SISTEMA DE CONTRATACIÓN SUMA ALZADA

#### CONFORMIDAD

La recepción será otorgada por Almacén y la conformidad del servicio será otorgada por Gerencia de Desarrollo Comunal y Social, previo Informe de la Unidad de Programas Sociales previo informe de la Unidad de Programas Sociales. Después de que el contratista haya entregado el total de bienes según el cronograma de entrega y la documentación para cada conformidad.

#### RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertando por un plazo no menor de un (01) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

#### PENALIDADES

Las penalidades serán aplicaciones de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento: en las aplicaciones del artículo 161 y 162 del Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado Vigente, 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.

#### SANCIONES

El proveedor se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 del TUO de la Ley.

#### OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

El proveedor 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 8 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier beneficio o incentivo ilegal en la relación al contrato.

Así mismo el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contratado, con honestidad probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales de corrupción directa o indirectamente o a través de sus socios accionistas participacioncitas, integrantes de los órganos de administraciones, apoderadas, representantes legales funcionarios, asesores y personal vinculadas a las que se refiere el artículo 8 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado.

Además, el proveedor 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, organizadas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

#### REQUISITOS DE HABILITACIÓN



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### ARROZ PILADO SUPERIOR

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-S.A. y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resoluciones Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HA-CCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria-DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/Minsa, aprueba Norma Sanitaria para la Aplicación del sistema de HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA

### LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

- Copia simple del Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG-y sus modificaciones.
- Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que el certificado de la Autorización sanitaria de establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-S.A. y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resoluciones Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HA-CCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria-DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/Minsa, aprueba Norma Sanitaria para la Aplicación del sistema de HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA
- NOTA: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emitan la reglamentación que corresponda, según lo establecidos por la primera y segunda disposición completaría final y la primera y segunda disposición complementaria transitoria del decreto legislativo N° 1290 Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

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

### FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

- Copia simple del Registro Sanitario de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas vigente otorgada por el organismo nacional de sanidad pesquera-SANIPES según Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE, y sus modificaciones.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización; copia de Habilitación Sanitaria de Almacenes de Productos pesqueros y acuícolas vigente otorgada por el organismo nacional de sanidad pesquera-SANIPES según Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE, y sus modificaciones.
- Copia simple del registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente, otorgado por el organismo nacional de sanidad pesquera-SANIPES, según Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

### AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-S.A. y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resoluciones Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HA-CCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria-DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/Minsa, aprueba Norma Sanitaria para la Aplicación del sistema de HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA

### PAPA SECA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-S.A. y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resoluciones Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HA-CCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria-DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/Minsa, aprueba Norma Sanitaria para la Aplicación del sistema de HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ

### QUINUA GRADO 2

- Copia simple del Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG-y sus modificaciones.
- Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que el certificado de la Autorización sanitaria de establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



Caraveli, mayo de 2024

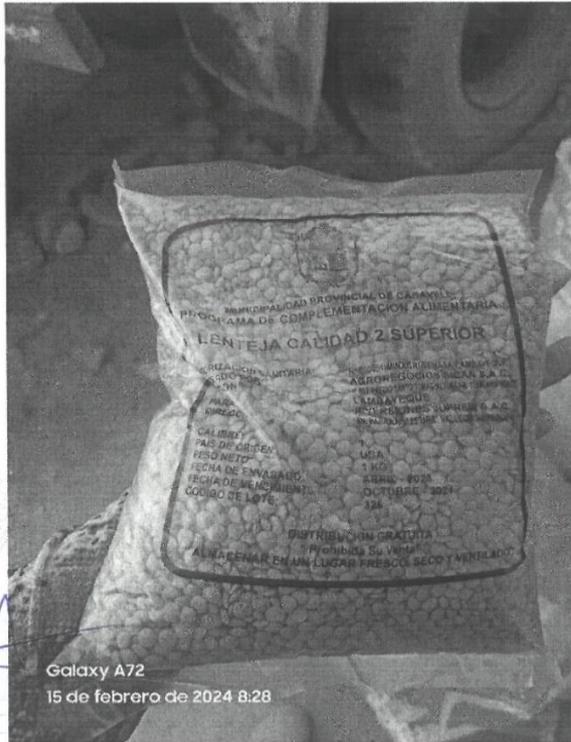
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNITARIO Y SOCIAL  
  
Ing. Santiago Parí Huasa  
CIP-242116  
GERENTE

ANEXO.-

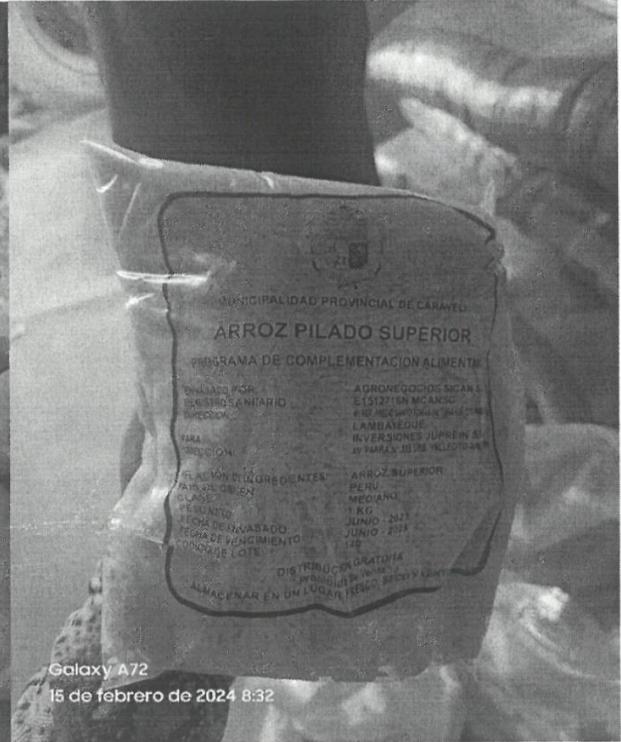
MODELO PARA CADA PRODUCTO ROTULADO



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ



Galaxy A72  
 15 de febrero de 2024 8:28



Galaxy A72  
 15 de febrero de 2024 8:32



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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 Técnica<sup>2</sup> 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);

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

<sup>2</sup> 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.



  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNAL Y SOCIAL  
Ing. Santiago Pari Huisa  
CIP 242116  
GERENTE (e)



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							





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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> 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



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

<sup>1</sup> 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNITARIO SOCIAL  
  
Ing. Santiago Pari Huisa  
CIP 242116  
GERENTE (e)



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).  No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.  La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna

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



## 2.2. 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 que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

**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 papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

**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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO MUNICIPAL  
  
Ing. Santiago Part Huasa  
CP 242116  
GERENTE (e)



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La quinua grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
<b>CALIDAD</b>									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4%								
- Fibra cruda	Mínimo 4%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1,7</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1,40 a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1,20</td> </tr> </tbody> </table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)							
	Grandes	Mayor a 1,7							
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70							
Pequeños	Mayor a 1,20								
Grado (Tolerancias de calidad)									
<u>Sensoriales</u>									
- Granos enteros	Mínimo 94%								
- Granos quebrados	Máximo 2,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,5%								
- Granos recubiertos	0%								



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%		
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%		
- Impurezas totales	Máximo 0,3%		
<b>Físicos</b>			
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia		
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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



### 2.3. Rotulado

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

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

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNAL  
  
Ing. Santiago Parra Huisa  
CIP 242116  
GERENTE (e)



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

<sup>1</sup> 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNITARIO Y SOCIAL  
  
Ing. Santiago Rari Huisa  
CIP 242216  
GERENTE (e)



**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
<b>CALIDAD</b>		
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 sobrecoimiento.	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul>	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 <sup>1</sup> .	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 manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso 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 etiquetados<sup>2</sup> 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;

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ  
GERENCIA DE DESARROLLO COMUNAL Y SOCIAL  
Ing. Santiago Pari Huisa  
CIP 242116  
GERENTE (e)



**Importante**

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ÍTEM PAQUETE 01</b></p> <p><b>ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>• Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul> <p><b>LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según que indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</li> <li>• Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</li> </ul> <p><b>AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>• Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul> <p><b>PAPA SECA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>• Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según</li> </ul>



Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

#### QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2

- Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según que indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

#### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

#### Nota:

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

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

#### CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

- Registro Sanitario de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización; Copia simple de 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.
- Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

#### Importante

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad*



*materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

Acreditación:

### **ÍTEM PAQUETE 01**

#### **ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR**

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

#### **LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según que indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

#### **AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA**

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

#### **PAPA SECA**

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



### **QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según que indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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

#### **Nota:**

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

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

### **CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g**

- Copia simple del Registro Sanitario de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización; Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

#### **Importante**

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



## DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

### **Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

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

### **Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos**

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

### **Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

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

### **Componentes y suministros de fabricación**

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

### **Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución**

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

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

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

### **Equipos, accesorios y suministros médicos**

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

### **Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos**

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

### **Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles**

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

### **Medicamentos y productos farmacéuticos**

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

### **Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta**

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

### **Productos químicos, bio-químicos y gases industriales**

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

### **Suministros y equipo de Limpieza**

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

### **Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación**

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

#### **Advertencia**

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

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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

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

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

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

<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

#### **Importante**

*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.”*

#### **Importante**

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR



EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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



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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

<sup>15</sup> 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).



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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>16</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
 ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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.*

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>18</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
 ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.



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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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.*

<sup>22</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA  
ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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



## ANEXO N° 10

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*



**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-MPC-1 – DERIVADA DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-MPC-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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