

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
02-2025-MPL-L/CS-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores

que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUYA - LAMUD
RUC N° : 20185609171
Domicilio legal : JR. MIGUEL GRAU NRO. 528 AMAZONAS – LUYA - LAMUD
Teléfono: : 939 378 007
Correo electrónico: : alcaldia@muniluya.gop.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025.

ITEM I:

PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	624	SACOS DE 50 KILOS
	252	SACOS DE 10 KILOS
	1264	BOLSA DE 1KG
FIDEOS LARGOS	5700	BOLSA DE 500 GR
FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA	200	SACOS DE 10 KILO
	440	BOLSA DE 1 KILO
	8	BOLSA DE 250 GR
Lenteja Calidad 1 - Extra	4	SACOS DE 50 KILOS
	300	SACOS DE 10 KILOS
	432	BOLSA DE 1 KILO
	932	BOLSA DE 250 GR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	2440	BOTELLA DE 1 LITRO
	414	BOTELLA DE 200 ML
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	41492	LATA DE 170 GR (PESO ESCURRIDO DE 120 GR)
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	40680	LATA DE 170 GR (PESO ESCURRIDO DE 120 GR)
	812	LATA DE 425 GR (PESO ESCURRIDO DE 280 GR)

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – 007-2025-MPL-L/PROC-SEL/GM el 20/02/2025.

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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES) en CAJA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUYA - LAMUD UBICADO EN EL JR. MIGUEL GRAU NRO. 528 AMAZONAS – LUYA – LAMUD y después deberá solicitarle en la Oficina de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad Provincial de Luya – Lamud.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- D.S. N° 004-2019-JUS, que aprueba el TUO de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley de Contrataciones del Estado N°30225 y sus modificatorias vigentes a la fecha de convocatoria.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias vigentes a la fecha de convocatoria.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

- i) Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), para el producto arroz pilado extra.
- j) Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación), para el producto arroz pilado extra.
- k) Original o copia certificada de la Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, para los siguientes productos: arroz pilado extra, fideos largos, frijol bayo calidad 1 – extra, lenteja calidad 1 extra – calibre 1, aceite vegetal comestible, filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 170 g y entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 425 g.
- l) Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL, el mismo que debe adjuntar original y código QR con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL, para el producto fideos largos.
- m) Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia certificada de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), para el producto frijol bayo calidad 1 – extra.
- n) Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación), para el producto frijol bayo calidad 1 – extra.
- o) Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia certificada de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), para el producto lenteja calidad 1 extra – calibre 1.
- p) Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación), para el producto lenteja calidad 1 extra – calibre 1.
- q) Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, el mismo que debe adjuntar original o copia certificada de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL, para el producto aceite vegetal comestible.
- r) Original o copia certificada de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto, para el producto aceite vegetal comestible.
- s) Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano, para el producto filete de caballa en aceite vegetal calidad extra.
- t) Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano, para el producto entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 170 g.
- u) Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano, para el producto entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A, en envase de peso neto de 425gr.

Importante

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

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el JR. MIGUEL GRAU NRO. 528 AMAZONAS – LUYA – LAMUD.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA;
FIDEOS LARGOS; FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA; LENTEJA CALIDAD 1
EXTRA- CALIBRE 1; ACEITE VEGETAL COMESTIBLE -FILETE DE CABALLA EN
ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA"; ENTERO DE SARDINA PERUANA O
ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A.**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA): Arroz Elaborado Grado 1 - Extra, la cantidad de 34,984.00 kg; Fideos Largos, la cantidad de 2,850.00 kg; Frijol Bayo Calidad 1 - Extra, la cantidad de 2,442.00 kg; Lenteja Calidad 1 Extra- Calibre 1, la cantidad de 3,865.00 kg; Aceite Vegetal Comestible, la cantidad de 2522.80 Litros; Filete de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra, de peso neto de 170 gr, la cantidad de 7,054 kg (41,492 unidades x 170 gr); Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Salsa de Tomate Calidad A, de peso neto de 170 gr, la cantidad de 6,916.00 kg (40,680 lata x 170gr); Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Salsa de Tomate Calidad A, de peso neto de 425 gr, la cantidad de 345.00 kg (812 latas x 425gr); con las especificaciones técnicas y/o características establecidas en los anexos 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 Y 08.



2. FINALIDAD PUBLICA

La presente adquisición tiene por finalidad contar con los insumos alimenticios para atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria - PCA: Comedor Popular, Hogares Albergue y Trabajos Comunales.

3. ANTECEDENTES

La Unidad Orgánica del Programa de Complementación Alimentaria, es un área operativa que ejecuta el Programa de Complementación Alimentaria - PCA, teniendo como principal función la asistencia o apoyo alimentario a la población en situación de pobreza y extrema pobreza, niñas y niños en abandono, en riesgo moral y de salud, a través de Centros de Atención y Organizaciones Sociales de Base (OSB).

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General: Contar con el stock suficiente de productos alimenticios indicados para atención en el Programa de Complementación Alimentaria.

Objetivo Específico: Proveer a los usuarios del PCA con la totalidad de los componentes de la canasta de alimentos, contribuir con su alimentación y mejorar su estado nutricional.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATACIÓN.

5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Las Especificaciones Técnicas de cada producto están detalladas en el **anexo 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 y 08**, del presente documento, las mismas que deben ser cumplidas por todos los proveedores. Asimismo, dicho cumplimiento será verificado por el profesional encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud en cada entrega.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 01

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA"

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de fieltro y polvillo.	NTP 205.011.2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
	Clase y longitud		<div>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.</div> <table><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	0,0 %									
Granos tizosos totales	Máximo 2 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %									
Granos dañados	0,0 %									

Versión 09

Página 1 de 3



**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD**

**"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"**

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.



Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 4ª Edición, 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 205.011:2023.

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

2.3 Embalaje

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

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, 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 modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN: PARA EVALUACIÓN EN PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 3.1. Clase | : Largo de 6.6 mm o mas |
| 3.2. Grado | : Extra |
| 3.3. Variedad | : Nir y/o tinajones |
| 3.4. Tiempo de reposado | : Mínimo 10 meses |

3.1. ENVASE:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario **saco de polipropileno tejido bilaminado biodegradable color transparente**, que cumpla con lo establecido en los Art. 105, 118 y 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:

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



Peso Neto	El producto tendrá un peso neto de 50 kg.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Transparente
Peso mínimo del envase	81.50 grs
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm. Anterior y posterior del tramo.

Peso Neto	El producto tendrá un peso neto de 10 kg.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Transparente
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm. Anterior y posterior del tramo.

Peso Neto	El producto tendrá un peso neto de 1 kg.
Estructura del Envase	1 Kg Bolsa bilaminado PEBD-BOPP

Envase secundario (*)	bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Saco	Polipropileno	
	Envoltura termoencogible	Film de Polietileno	

Dr. Miguel Grau N° 328 - I. Llamas | Email: atencionalcliente@luya.gob.pe





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

* Envase secundario es utilizado para capacidades de envase primario menor o igual a 1.00 kg.

4. ROTULADO

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA.

De preferencia, en el rotulado de los envases de arroz se deberá indicar lo siguiente:



- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Luya - Lamud
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto 50Kg y 10KG.
- Nombre o razón social y dirección del productor.
- Código de lote.
- Código de Registro Sanitario.
- Fecha de producción o año de cosecha.
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado.
- Indicar las condiciones de almacenamiento.
- PROHIBIDA SU VENTA

Caso contrario, los envases deberán tener el rotulado comercial.

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

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

5.1 DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA OFERTA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 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.º 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.

5.2. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación)

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

6. CANTIDAD REQUERIDA

6.1 PESO NETO

34,984.00 Kilogramos (Treinta y Cuatro mil novecientos ochenta y cuatro) Kilogramos, distribuidos en 624 sacos de 50 kg. c/u (peso neto), en 252 sacos de 10 kg. c/u (peso neto) y en 1264 bolsa de 1kg. c/u (peso neto).

7. GARANTÍA

7.1. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 20 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá precisarse en la facturación respectiva.

7.2. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, Guía de remisión, otros.

8. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

8.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	TOTAL	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	TOTAL, DE ENTREGAS
			10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025	
ARROZ PILADO EXTRA	SACOS DE 50 KILOS	624.0	156.00	156.00	156.00	156.00	624.00
	SACOS DE 10 KILOS	252.0	63	63	63	63	252.00
	BOLSA DE 1KG	1264.0	323.00	315	313	313	1264.00

8.3 LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén

Jr. Viquez Cerón N° 328 - LÁMUD - Luya - Arequipa



7



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito
en la Av. Blas Valera S/N – Lámud, en el horario de oficina (de 8:00 am a
1:00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial De Luya – Lamud, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

9. DOCUMENTOS PARA PAGO.



El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 449-2006/MINSA.
- Copia simple del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación)
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor.
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- Copia simple del certificado de principio generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N° 144.MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para el almacenamiento de los alimentos terminados destinados al consumo humano".

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Luya - Lámud, ubicado en el Jirón Miguel Grau 528.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.



10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuaria, esto es la Gerencia de Desarrollo Social.

11. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

14. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

14.1 MUESTRAS

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado
- Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO"

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN



2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010.2016, y su Corrigenda Técnica.

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos, 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010.2016/CT 1.2022
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,48% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1. La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Página 1 de 2



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

3. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN: PARA EVALUACIÓN EN
PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD**

- 3.1. Forma : Pasta Larga seca plana, gruesa o (linguini)
3.2. Largo : De 26 cm aproximadamente.
3.3. Ancho : De 3.2. mm aproximadamente
3.4. Espesor : De 1.5 mm aproximadamente.

3.5. **PRESENTACIÓN Y ENVASE**

Los envases utilizados deben ser de material inocuo y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario (*)	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bifaminado	0.5 kg
Envase Secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
	Envoltura termoencogible	Film de Polietileno	
Embalaje (opcional) (**)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	

(*) Se admiten micro-perforaciones.

(**) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.6. **VIDA ÚTIL**

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.7. **ROTULADO**

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional
- Instrucciones para el uso

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

4.5. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA ADMISIÓN DE OFERTA



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

Dr. Miguel Grau N.º 328 - Lámud | Email: atencion@luya.gob.pe



70



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos
documentos.

4.6. CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

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

- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.
- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

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

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- **Análisis Organoléptico y Fisicoquímico** El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0,65 (para efecto de extracción de la muestra).
- **Análisis Microbiológico** El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad
para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado
por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se
permite compositar, salvo indicación expresa en la norma
sanitaria en mención.

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

5. CANTIDAD REQUERIDA

5.5. PESO NETO

2,850.00 Kilogramos (Dos Mil Ochocientos Cincuenta) Kilogramos,
distribuidos en 5,700 bolsa de 0.5 kg. c/u (peso neto).

6. GARANTÍA

6.5. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 24 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto
a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo
de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá
precisarse en la facturación respectiva.

6.6. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia
de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo
(Físico - Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote,
Guía de remisión, otros.

7. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir
con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

Jr. Miguel Grau N° 288 - LÁMUD | Teléfono: 051 974 444 444 | Email: info@lamud.gob.pe





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

7.1 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
4	5700.0	BOLSA DE 500 GR	FIDEOS LARGOS	1432.00	1424	1422	1422

7.2 **PLAZO DE ENTREGA**

10 días calendarios después de la fecha de la firma del contrato (Horario de oficina)

7.3 **LUGAR DE ENTREGA**



- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, AV. Blas Valera S/N - Lámud (de 8:00 am a 1:00 pm y de 2:30 pm a 5:00 pm – horario de oficina)

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUYA - LAMUD SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

8. **DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO**

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 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.º 449-2006/MINSA.

- Original o copia simple del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor.
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Luya-Lamud, en el Jirón Miguel Grau 528 – Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.

9. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la Gerencia de Desarrollo Social.

10. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda.

11. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica.



12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

13. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

13.5. MUESTRAS

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 02

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD
1 - EXTRA"**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol bayo calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN



2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1.2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Disposiciones generales y requisitos, 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 09

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

2.7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2088-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

2.8. ENVASE

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

Precisión 1: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.9. EMBALAJE

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

Precisión 2: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como:



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas
características aseguren la pluralidad de postores.

2.10. Rotulado

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 10 kg.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Blanco o Transparente
Tejido cintas/pulgada	Trama 10 cintas/pulgada urdimbre 10
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior Del tramo



Peso Neto	El producto tendrá un peso neto de 0.25 kg y 1 kg.
Estructura del Envase	1 Kg Bolsa bilaminado PEBD-BOPP 0.25 Kg Bolsa bilaminado PEBD-BOPP

2.11. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador; 12 meses a partir de la fecha de producción (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

3. ETIQUETADO

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

De preferencia, en el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Luya - Lamud.
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- De calidad 1 – Extra.
- El contenido neto, en kilogramos (Peso Neto 50 kg y 10 kg).
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor.
- N° de RUC



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- Fecha de producción o año de cosecha.
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado.
- El código o número de lote.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- PROHIBIDA SU VENTA.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

4.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA OFERTA

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

4.2. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis
emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la
vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de
ensayo.

5. CANTIDAD REQUERIDA

5.1. PESO NETO

2442.00 Kilogramos (Dos mil Cuatrocientos Cuarenta y Dos) Kilogramos,
distribuidos en 200 sacos de 10 kg. c/u, en 440 bolsa de 1 kg. c/u y en 8
bolsa de 0.25 kg c/u.

6. GARANTÍA

6.1. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto
a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo
de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá
precisarse en la facturación respectiva.

6.2. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia
de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo
(Físico - Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote,
Guía de remisión, otros.

7. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir
con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

7.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
5	200.0	SACOS DE 10 KILO	FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA	50.00	50	50	50
6	440.0	BOLSA DE 1 KILO		110.00	110.0	110.0	110.0
7	8.0	BOLSA DE 250 GR		2.00	2	2	2

Dr. Miguel Grau N° 028 - Lámud, E-mail: abraham@munilamud.gob.pe





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

7.2 LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N – Lámud, en horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

8. DOCUMENTO DE PRESENTACIÓN PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- copia simple o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor.
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la
Municipalidad Provincial de Luya-Lámud, en el Jirón Miguel Grau 528 -
Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del
contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.

9. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la
Gerencia de Desarrollo Social.

10. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

11. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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.

12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

13. **DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES**

13.1 **MUESTRAS**

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 03

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA"

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205 022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
	Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7.5	
	2	Menor que 7.5	
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0.00 %		
Grano picado	0.00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %		
Grano descascarado	Máximo 1.00 %		
Grano arrugado	Máximo 4.50 %		
Grano quemado	Máximo 0.20 %		
Materias extrañas	Máximo 0.10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1.00 %		

Versión 06

Página 1 de 3



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

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

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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



**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD**

**"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"**

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

Agropecuarios:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

2.7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2088-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1 Grados Secos.

2.8. ROTULADO

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 50 kg.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Blanco o Transparente
Peso mínimo del envase	81.50 grs.
Tejido cintas/pulgada	Trama 10 cintas/pulgada urdimbre 10
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior Del tramo

Peso neto	El producto tendrá un peso neto de 10 kg.
Estructura del Envase	Polipropileno tejido
Color	Blanco o Transparente
Tejido cintas/pulgada	Trama 10 cintas/pulgada urdimbre 10
Cosido del saco	Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior Del tramo

Peso Neto	El producto tendrá un peso neto de 0.25 kg y 1 kg.
Estructura del Envase	1 Kg Bolsa bilaminado PEBD-BOPP



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

0.25 Kg Bolsa bilaminado PEBD-BOPP

2.9. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador; 12 meses a partir de la fecha de producción (Producción máxima de 30 días antes de la entrega).

3. ROTULADO

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 – extra calibre 1 además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8a Edición, deberá considerar lo establecido según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

De preferencia, en el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Municipalidad Provincial de Luya - Lamud.
- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del producto.
- De calidad 1 – Extra.
- El contenido neto, en kilogramos (Peso Neto 50 kg y 10 kg).
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor.
- N° de RUC
- Fecha de producción o año de cosecha.
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado.
- El código o número de lote.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- PROHIBIDA SU VENTA.

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

4.7. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA OFERTA

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

4.8. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación).
- Original o copia certificada de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

5. CANTIDAD REQUERIDA

5.7. PESO NETO

3865.00 Kilogramos (Tres mil Ochocientos Sesenta y Cinco) Kilogramos, distribuidos en 4 sacos de 50 kg. c/u (peso neto), en 300 sacos de 10 kg. c/u, en 432 bolsa de 1 kg. c/u y en 932 bolsa de 0.25 kg c/u.

6. GARANTÍA

6.7. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá precisarse en la facturación respectiva.

6.8. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, Guía de remisión, otros.

7. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

7.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
8	4.0	SACOS DE 50 KILOS	Lenteja Calidad 1 - Extra	1.00	1	1	1
9	300.0	SACOS DE 10 KILOS		75.00	75	75	75
10	432.0	BOLSA DE 1 KILO		108.00	108	108	108
11	932.0	BOLSA DE 250 GR		240.00	232	230	230



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

7.2 LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N – Lámud, en horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

8. DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia simple o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación)
- copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la
Municipalidad Provincial de Luya - Lámud, en el Jirón Miguel Grau 528 -
Lámud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del
contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.

9. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la
Gerencia de Desarrollo Social.

10. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

11. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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.

12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

13. **DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES**

13.1 **MUESTRAS**

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 04

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE"

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 ESPECÍFICA DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0.005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.036:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

3. PRESENTACIÓN Y ENVASE

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad aprox.
Envase primario	Botella	Polietileno Tereftalato (PET) con tapa	0.2 Litro y 1 Litro
Envase secundario	Caja	Cartón Corrugado	Establecida por el fabricante.

3.1. REQUISITO DEL ENVASE:

- No debe presentar fugas de producto.
- La tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma.
- El Envase deberá resistir mínimo dos impactos de caída a una altura mínima de 1 m (Resistencia de choque a la caída libre, ITINTEC 311.217 Setiembre 1980), requisito que deberá comprobarse previo al envasado por cada lote de envases producidos en el día, prueba que se realizará en una cantidad mínima de 5 bidones por día de producción.
- El envase no debe transmitir sabor, ni olor diferente al producto, ni alterar la calidad del mismo.
- El envase primario con capacidad de 1 Litro tendrá un peso aproximado de 0.900 kg

4. ROTULADO

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvasado. 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;
- Peso neto;
- 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 Alimentarios o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- Código o clave del lote;



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- Contenido en litros, del producto envasado.
- Información Nutricional.

El rotulado deberá cumplir lo indicado en la Norma ITINTEC 209.038. En el embalaje (cajas) se incluirá la frase "Manténgase protegido de la luz" ITINTEC 209.001.

No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, el rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano con caracteres de fácil lectura, de manera clara, legible e indeleble que no debe desprenderse ni borrarse.

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

5.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA OFERTA

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

Nota:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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.

5.2. CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL.
- Original o copia certificada de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

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

6. CANTIDAD REQUERIDA

6.1. PESO NETO

2,522.80 (Dos mil quinientos veintidós litros y 80 mililitros) Litros de aceite vegetal, en presentación de 2440 botellas x 1000 ml y en 414 botellas x 200 ml.

7. GARANTÍA

7.1. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá precisarse en la facturación respectiva.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

7.2. **REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO**

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, Guía de remisión, otros.

8. **PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA**

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

8.1 **CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
12	2440.0	BOTELLA DE 1 LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	610.00	610	610	610
13	414.0	BOTELLA DE 200 ML		107.00	103	102	102

8.2. **LUGAR DE ENTREGA**

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N – Lámud, en horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

9. **DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO**

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de Remisión.
- Factura.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia simple del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL).
- Copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas (por código de lote y presentación).
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Luya-Lamud en el Jirón Miguel Grau 528 - Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.

10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la Gerencia de Desarrollo Social.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

11. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

14. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

14.1 MUESTRAS

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 05

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN
ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA"**

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 ESPECÍFICA 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 2018).

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 2018).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018.2015.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoocimiento.	



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escumido medio	El peso neto medio y el peso escumido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	<p>Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	NTP 204.016:2015 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

Versión 04

Página 2 de 4

Tr. Mupel Grau N. 28 - Lámud | Email: alfredo.munales@mpl.gob.pe





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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 escurecido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

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

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

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

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- 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
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o 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. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.5 procesados térmicamente y empaquetados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

2.6. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3. PRESENTACIÓN Y ENVASE

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil	0.170 kg de peso neto (0.120 kg de peso escurrido)
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil	
Envase Secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

- Peso escurrido: Mínimo, 65% del peso neto.
- Presión de vacío (*).
- Envases redondos: Mínimo 3 pulg. de Hg (76.2 mm Hg).

4. ROTULADO

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las
Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-
2022-PRODUCE.

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- País de fabricación o producción;
- Si el producto es perecible;
- Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
- 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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

5.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA OFERTA

Para producto nacional:

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

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

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

Para producto Importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

5.2. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de recepción; asimismo, no se acepta



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis
emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la
vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de
ensayo.

6. CANTIDAD REQUERIDA

6.1. PESO NETO

7,054.00 Kilogramos (Siete Mil Cincuenta y Cuatro) kilogramos,
equivalentes a 41,492 (Cuarenta y un mil cuatrocientos noventa y dos)
Latas.

7. GARANTÍA

7.1. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 24 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto
a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo
de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá
precisarse en la facturación respectiva.

7.2. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia
de Resolución de Registro Sanitario. Análisis de laboratorio respectivo
(Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote,
Guía de remisión, otros.

8. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir
con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

8.1. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
14	41492	LATA DE 170 GR (PESO ESCURRIDO DE 120 GR)	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	10380	10372	10370	10370



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

8.2. LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N- Lámud, en horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

9. DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple o copia autenticada emitida por el SANIPES del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Luya-Lamud ubicado en el Jirón Miguel Grau 528 - Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables.

10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la Gerencia de Desarrollo Social.

11. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

14. **DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES**

14.1. **MUESTRAS**

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado
- Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 06

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA
PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE
PESO NETO DE 170 g"**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, 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 *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none">Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.El medio de cobertura debe ser salsa de tomate.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva Requisitos, 2ª Edición



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. 	
Defectos:	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	<p><u>Rancio:</u> Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	<p>NTP 204.054.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	

Versión 01

Página 2 de 5



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.</p> <p>Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
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)



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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

² Las 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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o 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.				

Je-Mirol Grau N°020 - Lámud | Email: alcala@munilcuyapc.pe





MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

2.6. VIDA ÚTIL

De acuerdo a lo declarado y establecido por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3. PRESENTACIÓN Y ENVASE

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil Aleación de aluminio con tapa abre fácil	0.170 kg de peso neto (0.120 kg de peso escurrido)
Envase Secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

- Peso escurrido: Mínimo, 65% del peso neto.
- Presión de vacío (*).
- Envases redondos: Mínimo 3 pulg. de Hg (76.2 mm Hg).

4. ROTULADO

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

- 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.

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

5.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA OFERTA

Para producto nacional:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

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

Para producto importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

5.2. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

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

6. CANTIDAD REQUERIDA

6.1. PESO NETO

6,916.00 Kilogramos (Seis mil novecientos dieciséis) kilogramos, equivalentes a 40,680 (Cuarenta mil Seiscientos Ochenta) Latas.

7. GARANTÍA

7.1. FECHA DE VENCIMIENTO



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

No menor a 24 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá precisarse en la facturación respectiva.

7.2. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico – Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, Guía de remisión, otros.

8. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

8.1. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA 10 DÍAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	SEGUNDA ENTREGA DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	TERCERA ENTREGA DEL 6 AL 10 DE OCTUBRE 2025	CUARTA ENTREGA DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
15	40680	LATA DE 170 GR (PESO ESCURRIDO DE 120 GR)	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	10170	10170	10170	10170

8.2. LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N- Lámud, en horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

9. DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- copia simple o copia autenticada emitida por el SANIPES del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.
- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor.
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo Humano".

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Luya - Lámud en el Jirón Miguel Grau 528 – Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables

10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la Gerencia de Desarrollo Social.

11. PENALIDAD POR MORA



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES



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.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

14. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

14.1. MUESTRAS

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado
- Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

ANEXO 07

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: "CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA
PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE
PESO NETO DE 425 g"**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICA DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none">Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.El medio de cobertura debe ser salsa de tomate.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición

Versión 04

Página 1 de 5



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. 	
Defectos	<p>Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p>	
Descomposición	<p><u>Rancio:</u> Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	

Versión 04

Página 2 de 5



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". Cortes de cabeza no uniformes. Unidades de tamaño no uniforme. Apariencia del producto opaca y sin el brillo indigente. Color no característico. Salsas sin sus características propias. Excesivo contenido de sal. Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. Roturas visibles en la parte ventral. 	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.</p> <p>Anchoveta o Sardina Peruana en conserva.</p> <p>Requisitos. 2ª Edición</p>
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	<p>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.</p>
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	<p>NTP 204.002:2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición</p>



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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

² Las 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.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o 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".



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX 1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

3. PRESENTACIÓN Y ENVASE

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

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

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

Precisión 1: 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.

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil	0.425 kg de peso neto (0.280 kg de peso escurrido)
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil	



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

Envase Secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
----------------------	------	------------------	----------------------------------

3.1. VIDA ÚTIL

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

4. ROTULADO

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIO

5.1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA OFERTA

Para producto nacional:

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

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

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

Para producto importados:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

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

5.2. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

- Original o copia certificada del Certificado Sanitario emitida por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

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

6. CANTIDAD REQUERIDA

6.1. PESO NETO

345,00 kilogramos (Trecientos cuarenta y cinco) kilogramos, equivalentes a 812 (Ochocientos Doce) Latas.

7. GARANTÍA

7.1. FECHA DE VENCIMIENTO

No menor a 24 meses posterior a la fecha de entrega, estado sujeto a devolución de comprobarse alteraciones en calidad en el corto tiempo de recepción por parte de la entidad. La fecha de vencimiento deberá precisarse en la facturación respectiva.

7.2. REQUISITO DEL PRODUCTO PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

(Para proceder con el control de calidad y la conformidad de pago) Copia de Resolución de Registro Sanitario, Análisis de laboratorio respectivo (Físico - Químico y Organoléptico), certificado de inspección de Lote, Guía de remisión, otros.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

8. PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA

El plazo será de entrega contado después del suscrito el contrato hasta cumplir con el plazo indicado, de acuerdo a los siguientes entregables

8.1. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA
				10 DIAS CALENDARIOS DESPUES DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	DEL 7 AL 11 DE JULIO 2025	DEL 8 AL 10 DE OCTUBRE 2025	DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE 2025
16	812.0	LATA DE 425 GR (PESO ESCURRIDO DE 280 GR)	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	210.00	202	200	200

8.2. LUGAR DE ENTREGA

- Los productos deberán ser transportados en vehículos que salvaguarden la calidad y las condiciones de salubridad hasta ser entregados en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, sito en la Av. Blas Valera S/N – Lámud, en el horario de oficina (de 8:00 am a 1 :00 pm y de 2:30 pm a 5:30 pm).

La Municipalidad Provincial de Luya - Lámud se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza; por lo que, el o los postores ganadores deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones de calidad.

9. DOCUMENTO A PRESENTACIÓN PARA PAGO

El proveedor para su respectivo pago deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- copia simple o copia autenticada emitida por el SANIPES del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"
organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad
comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto
para consumo humano.

- Copia del contrato.
- Copia del DNI del representante legal.
- Acta de entrega o Acta de recepción, firmada por el responsable o
encargado del Programa de Complementación Alimentaria de la
Municipalidad Provincial de Luya - Lamud, área usuaria y proveedor
- Formato de control de calidad de ingreso de productos (emitido por el
área usuaria).
- Copia simple del certificado de principios generales de higiene del
almacén del postor, de acuerdo con la resolución Ministerial N° 066-
2015-MINSA que aprueba la NTS N°144.MINSA/DIGESA -V.01" Norma
Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados
al consumo Humano".

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la
Municipalidad Provincial de Luya - Lámud en el Jirón Miguel Grau 528 -
Lamud.

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del
contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a los entregables

10. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de la compra del producto estará a cargo del área usuario, la
Gerencia de Desarrollo Social.

11. PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{0.25 \text{ plazo vigencia en días}}$$

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.

Esta penalidad se deduce del pago a cuenta o del pago final, según corresponda



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
LUYA - LÁMUD

"CAPITAL ARQUEOLÓGICA DEL
NOR ORIENTE PERUANO"

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

12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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.

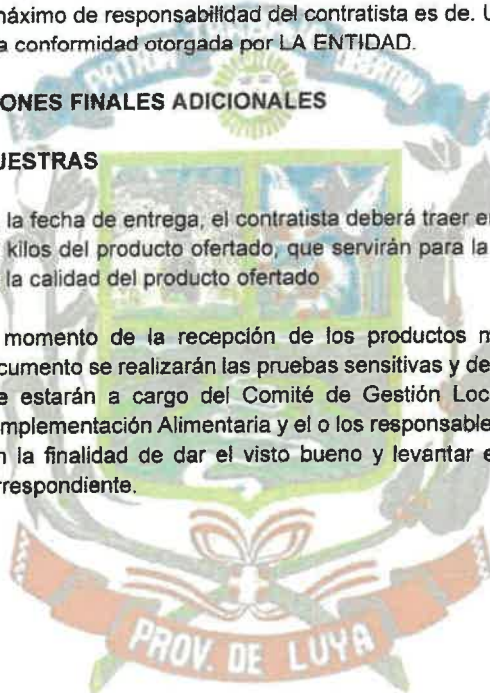
13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

14. DISPOSICIONES FINALES ADICIONALES

14.1. MUESTRAS

- En la fecha de entrega, el contratista deberá traer en calidad de muestra 02 kilos del producto ofertado, que servirán para la evaluación respecto de la calidad del producto ofertado
- Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas y de cocción, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente.



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

4.1.1. ARROZ PILADO EXTRA – LARGO

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 449-2006/MINSA.

4.1.2. FIDEOS LARGOS

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 449-2006/MINSA.

4.1.3. FRIJOL BAYO CALIDAD 1 – EXTRA

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

4.1.4. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA

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

4.1.5. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo

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

indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

4.1.6. FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

a. Para producto nacional:

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:
 - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

b. Para producto importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

4.1.7. CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

a. Para producto nacional:

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

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

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos

pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

b. Para producto importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

4.1.8. CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

a. Para producto nacional:

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

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

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

b. Para producto importados:

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

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

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

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

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

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

Equipos, accesorios y suministros médicos

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

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

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

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

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

Medicamentos y productos farmacéuticos

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

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

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

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

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

Suministros y equipo de Limpieza

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

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

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

Advertencia

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

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

Advertencia

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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