



# BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS



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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

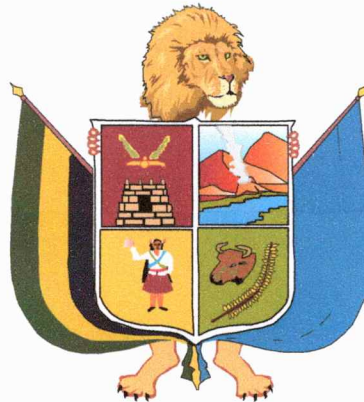
- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección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







MUNICIPALIDAD SAN MARCOS



**BASES ESTÁNDAR DE LA CONTRATACION DIRECTA  
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA - PCA**

**CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-MPSM/OEC  
PRIMERA CONVOCATORIA**



**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**“ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (ARROZ  
PILADO, LENTEJA ENTERA SECA, ENTERO DE CABALLA  
EN AGUA Y SAL, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE) PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMETACION ALIMENTARIA PCA  
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS –  
PARA EL ABASTECIMIENTO DE 4 MESES DE COMEDORES  
POPULARES DE LA PROVINCIA”**



## 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 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 SAN MARCOS  
RUC N° : 20175083937  
Domicilio legal : Jr. Leoncio Prado N° 360-San Marcos  
Teléfono: : 076 558022  
Correo electrónico: : logistica@munisanmarcos.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (ARROZ PILADO, LENTEJA ENTERA SECA, ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE) PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS – PARA EL ABASTECIMIENTO DE 4 MESES DE COMEDORES POPULARES DE LA PROVINCIA 2023".

ITEM	DETALLE	Unidad de Medida	CANTIDAD
Paquete	Arroz Pilado Superior.	Kilogramo	7,170.00
	Lenteja Entera Seca.	Kilogramo	950.40
	Entero de Caballa en Agua y Sal x 425 grms.	Unidad	4,464.00
	Aceite Vegetal Comestible.	Litro	508.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 133-2023-MPSM/GM el 29.08.2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

### 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 el Capítulo III de la presente sección de las bases.

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.







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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la Oficina de Caja de la Municipalidad Provincial de San Marcos, sito en el Jr. Leoncio Prado N° 360 San Marcos.

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639. Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD "Disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo de las actuaciones preparatorias".
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019, y sus modificatorias.
- Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificatorias.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimientos Adminisyrtracion General
- Ley N° 27785.
- Ley Organica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloria General de la Republica.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Informacion Publica, aprobado por el Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 27972, Ley Organica de Municipalidades.
- Codigo Civil.
- Directivas, pronunciamiento y opiniones emitidas por OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para actividades de Sanemaiento ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolucion Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectacion, Desratizacion, Desinfeccion, Limpieza y Desinfeccion de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Septicos".
- Resolucion Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabrica de Alimentos y Bebidas.
- Resolucion Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fbricacion de Alimentos a Base de gramos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentacion".
- Resolucion Ministerial N° 591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolucion Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolucion Ministerial N° 624-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

#### Importante

*En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).*

- e) El precio de la oferta en SOLES adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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







más de dos (2) decimales.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) 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.
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- e) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>3</sup>.

### 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Trámite Documentario, de la Entidad, Municipalidad Provincial de San Marcos, sito en el Jr. Leoncio Prado N° 360 – Plaza de Armas, en el horario desde las 08:00 horas hasta 12:00 horas y de 14:00 horas hasta las 17:45 horas.

### 2.5. FORMA DE PAGO

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

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Responsable del Almacén de la Entidad en coordinación con el Área Usuaria para su verificación.
- Informe del funcionario responsable del Área Usuaria (Responsable de la oficina de la Sub Gerencia de Programas Sociales), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guías de Remisión.
- Copia del Contrato.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Trámite Documentario, de la Entidad, Municipalidad Provincial de San Marcos, sito en el Jr. Leoncio Prado N° 360 – Plaza de Armas, en horario desde las 08:00 horas hasta 12:00 horas y de 14:00 horas hasta las 17:45 horas



<sup>3</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



#### MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO

Jr. Leoncio Prado # 360 San Marcos – Cajamarca

51670 006109



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

San Marcos, 17 de agosto del 2023.

#### CARTA N°580 - 2023-MPSM/GDH.

A : CPC. WHITMAN MAXINI OLORTEGUI ESPINOZA  
GERENTE DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

DE : ING. SILVIA L. COBA ABANTO  
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO

ASUNTO : SOLICITA COMPRA URGENTE DE ALIMENTOS PARA PCA

REFERENCIA : CARTA N° 44-2023/MPSM-GDH/SGPS.  
MEMORANDUM N° 0649-2023-GAF/G

Tengo el agrado de dirigirme al despacho de su digno cargo para saludarlo muy cordialmente y en atención a los documentos de la referencia, solicito la atención de manera urgente a la solicitud de la CARTA N° 44-2023/MPSM-GDH/SGPS que hace referencia a la compra de alimentos para el programa de complementación alimentaria PCA (ARROZ PILADO SUPERIOR, LENTEJA ENTERA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL) según detalle del PEDIDO DE COMPRA N° 000850. Cantidad de alimentos necesarios para abastecer de manera urgente a los comedores populares de la provincia de San Marcos, mientras se lleva a cabo el nuevo procedimiento de selección para la adquisición de los productos en mención y dar cumplimiento a las normas de contratación.

Siendo propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi consideración y estima personal.

Atentamente,



ING. SILVIA L. COBA ABANTO  
GERENTE DE DESARROLLO HUMANO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
SAN MARCOS  
GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Exp. Trámite N° 4596  
Pasase a Subgerencia Legal y Técnica  
Para Expediente Administrativo, permitir  
Expediente Administrativo, permitir  
San Marcos, 17 de Agosto de 2023  
Firma

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
SAN MARCOS  
GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Reg. N° 4596 Folios: 31  
Fecha: 17-08-23 Hora: 10:23 AM  
Firma



San Marcos Granero Del Norte

Teléfono: (076)558022

E-MAIL: muniprovsanmarcos@munisanmarcos.gob.pe





Sig. 6109



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES**  
Jr. LEONCIO PRADO N° 360 - SAN MARCOS



**AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"**

San Marcos, 17 de agosto del 2023.

**CARTA N° 44-2023-MPSM/SGPS.**

**Señora** : Ing. Silvia Lizett Coba Abanto.  
Gerente de Desarrollo Humano de la MPSM.

**Asunto** : Compra urgente de alimentos para PCA

**Referencia** : Memorandum N°0649-2023-MPSM-GAF/G  
Informe N°595-2023-SGL-MPSM

De mi especial Consideración:

Tengo el agrado de dirigirme al despacho de su digno cargo para expresarle mi cordial saludo, y al mismo solicitar compra urgente de alimentos (ARROZ PILADO SUPERIOR, LENGTEJA ENTERA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL) para el Programa de Complementación Alimentaria PCA, según recomendación del Memorandum N°649-2023-MPSM-GAF/G, que hace referencia al art. 27 literal c) que se realice una Contratación Directa Ante una situación de desabastecimiento debidamente comprobada, para agilizar la adquisición de los producto en forma urgente.

- Adjunto Expediente en 28 folios.
- Adjunto Pedido de compra N°850

Es cuanto tengo que informar para su conocimiento y fines.

Atentamente



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
SAN MARCOS  
ING. ERION FERNANDO SEVILLANO COTRINA  
SUB GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SAN MARCOS  
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO  
**RECIBIDOS**

Reg. N°: 451  
Fecha: 17-08-23 Hora: 08:30 AM  
Folios: 30 Firma: [Firma]  
Pase a: [Firma]



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS

Jr. Leoncio Prado # 360 San Marcos – Cajamarca



**MEMORANDO N° 0649-2023-MPSM-GAF/G**

**A :** Ing. SILVIA LIZETT COBA ABANTO  
**GERENTE DE DESARROLLO HUMANO**  
**ASUNTO :** Hace llegar información del Programas de Complementación Alimentaria (PCA).  
**REFERENCIA:** a) Informe N° 595-2023-SGL-MPSM  
b) Memorando N° 0639-2023-MPSM  
c) Carta N° 546-2023-MPSM/GDH  
**FECHA :** San Marcos, 15 de agosto del 2023.

Por el presente le saludo cordialmente y a la vez comunicarle que con el documento de la referencia b) se solicitó a la Sub Gerencia de Logística Información para atender el documento de la referencia c) por el cual vuestra Gerencia SOLICITA INFORMACION DEL PROCESO DE COMPRA DEL PCA, en el que indica "(...) al mismo tiempo remito solicitud de información, con respecto al atraso de la compra de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA (arroz pilado superior, lenteja entera seca, aceite de vegetal comestible, entero de caballa en agua y sal), por qué motivo no estamos siendo atendidos a su debido tiempo, ya que la Subgerencia de Programas Sociales hizo llegar su requerimiento con anterioridad con CARTA N° 015-2023-MPSM-GDH/SGPS, con fecha 23 de marzo del presente año, dicho documento fue ingresado a Gerencia de Desarrollo Humano, el cual deriva a la Gerencia de Administración Y Finanzas con CARTA N° 156-2023-MPSM/GDH, con fecha 23 de marzo del presente año, (...).

En la fecha mediante documento a), Informe N° 595-2023-SGL-MPSM la Sub Gerencia de Logística alcanza información del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), en el que se hace el detalle cronológico de las acciones realizadas desde la fecha que se recibió el requerimiento del Area Usuaría, incluye los actos preparativos y del Procedimiento de Selección "Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-MPSM – PRIMERA CONVOCATORIA de la "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (ARROZ PILADO SUPERIOR, LENTEJA ENTERA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL) PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS PARA EL AÑO 2023".

En el Informe se Concluye "El procedimiento de selección se declaró DESIERTO (...)  
En el numera IV RECOMENDACIONES: Se recomienda según art. 27 literal c) que se realice una Contratación Directa Ante una situación de desabastecimiento debidamente comprobada, (...)

Al respecto le comunico a Ud. lo siguiente:

1. Conforme a lo solicitado se hace llegar original del Informe solicitado, a fin de que conforme a la Conclusión y Recomendación eleve el Informe conteniendo el Requerimiento de la necesidad de los productos que deben de atenderse.
2. Según lo establece el Reglamento de la Ley de Contrataciones aprobado con D.S. N° 344-2018-EF art. 100, Inciso c) Dicha situación faculta a la Entidad a contratar bienes, servicios en general o consultorías solo por el tiempo y/o cantidad necesario para resolver la situación y llevar a cabo el procedimiento de selección que corresponda; por lo que se recomienda evaluar el requerimiento.

Finalmente se recomienda que para agilizar la adquisición coordine con la Sub Gerencia de Logística a fin de dar cumplimiento a las normas en contrataciones.

Sin otro particular, quedo de Ud.

C.c.:  
Archivo  
GM



Atentamente,  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
SAN MARCOS

C.P.C. WHITMAN M. OLORTEGUI ESPINGZA  
GERENTE DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

San Marcos Granero Del Norte



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SAN MARCOS  
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO

**RECIBIDOS**

Reg. N°: 06104

Fecha: 15-08-23 Hora: 04:30 PM

Folios: 28 Firma: [Firma]

Pase a: [Firma]

Teléfono: (076)558022

E-MAIL: muniprovsanmarcos@munisanmarcos.gob.pe





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA SECA ENTERA.**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN.**

- Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR.
- Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2-SUPERIOR.
- Unidad de medida : KILOGRAMO.
- Descripción general : La lenteja es el grado maduro procedente de la especie lens Culinaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.**

**2.1 Del Bien.**

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

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

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





76

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

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

## 2.2 Envase y/o embalaje.

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



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

## 2.3 Rotulado.

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

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

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



0076



75

2.4 Inserto.

No aplica

Precisión 4: No aplica

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
SAN MARCOS**



**PROGRAMAS SOCIALES**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA**

**LENTEJA**

**50 Kg**



**Datos del productor**

NOMBRE O RAZON SOCIAL

. Año de cosecha o campaña:

. Año y mes de vencimiento

. Zona o funda de procedencia:

. Nombre de variedad

**Datos del molino**

NOMBRE O RAZON SOCIAL

. Ubicación:

. Calidad comercial:

**PROHIBIDA SU VENTA: DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

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

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

PRECISIONES TECNICAS DE LENTEJA SECA ENTERA.



0075





74

MATERIAL Y PRESENTACIÓN	Saco de polipropileno tejido transparente por 50 kilos para lenteja, no deberá contener olores y sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos, y exento de suciedad que represente un peligro para la salud humana.
CALIDAD	Superior, Humedad 14%, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.022:2014, con lustre y bien pulido, de color blanco crema.  Lenteja, calidad superior debe ser concordante de acuerdo a la ficha técnica aprobada por el OSCE.
PESO Y MEDIDAS	50 kilos
VIDA ÚTIL	No menor de 12 meses. En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, y la fecha de producción, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual, y conforme al art. 105°, 118° y 119° del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
TIPO DE CERRADO	Cosido
ENVASE	Saco de polipropileno tejido transparente, resistente al almacenamiento (manipuleo).
REQUISITOS DE HABILITACIÓN	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p>Declaración jurada de vida útil.</p> <p>Certificado de pequeño productor agropecuario del postor, emitido por la agencia agraria correspondiente, que acredite la condición de pequeño productor de la región Cajamarca, contiendo nombre, dirección, área productiva y volumen de producción del producto ofertado (según Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley 30355)</p> <p>En el caso que el postor no sea titular de los documentos presentados, deberá acreditar que cuenta con el documento de autorización de uso de los mismos dirigido al órgano de contrataciones y objeto del proceso con firma del titular. Además, todos los documentos deberán guardar relación y coherencia entre sí.</p>



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ARROZ PILADO SUPERIOR.



0074



## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN.

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.

### 2.1 Del Bien.

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: -Estar exento de sabores y olores extraños. -Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. -No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. -Estar exento de fielén y polvillo.		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes		
	Clase	Longitud del grano entero	
	Largo	De 6,6 mm o más	
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	
Corto	Menos de 6,2 mm		
Contenido de humedad	Máximo 14%		
Grado(tolerancias)			
Granos rojos	Máximo 0,5%		
Granos tizosos totales	Máximo 4%		
Granos tizosos granosos	Máximo 10%		
Granos dañados	Máximo 0,5%		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%		
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se)	Máximo 0,25%		
CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA



0073





72

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

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

## 2.2 Envase y/o embalaje.

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

## 2.3 Rotulado.

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

- Nombre comercial (arroz pilado superior);
- Tipo de arroz (arroz pilado);
- Grado del arroz;
- País de origen.



0072





71

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

## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SAN MARCOS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
SAN MARCOS



### PROGRAMAS SOCIALES

#### PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

## ARROZ

50 Kg



#### Datos del productor

NOMBRE O RAZON SOCIAL

. Año de cosecha o campaña:

. Año y mes de vencimiento:

. Zona o funda de procedencia:

. Nombre de variedad

#### Datos del molino

NOMBRE O RAZON SOCIAL

. Ubicación:

. Calidad comercial:

**PROHIBIDA SU VENTA: DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

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

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

#### 2.4. Inserto:

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica



0871



70

**PRECISIONES TECNICAS DEL ARROZ PILADO SUPERIOR**

MATERIAL y PRESENTACIÓN	Saco de polipropileno tejido transparente de 50 kg envasados en sacos BOPP para arroz pilado superior "AÑEJO" de variedad NIR (debiendo estar consignado en el registro sanitario), no deberá contener olores y sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos, y exento de suciedad que represente un peligro para la salud humana.
CALIDAD	Superior. Debe de cumplir con lo indicado en lo numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia. NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos 3ª edición.  Arroz pilado superior "AÑEJO" de variedad NIR (debiendo ser concordante con el registro sanitario y por tanto estar consignado en el mismo) de acuerdo a la ficha técnica aprobada por el OSCE.
PESO Y MEDIDAS	50 kilos
VIDA ÚTIL	No menor de 23 meses (debiendo ser concordante con el registro sanitario y por tanto estar consignado en el mismo). En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° Lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual, y conforme al art. 105°, 118° y 119° del D.S. 007-98- SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
TIPO DE CERRADO	Cosido
ENVASE	Saco de polipropileno BOPP, resistente al almacenamiento (manipuleo).
REQUISITOS DE HABILITACIÓN	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA del postor, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*). 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 y sus modificatorias.</p> <p>(*) En el caso de la micro y pequeña empresa (MYPE) bastara con cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, aprobado mediante</p>



Si 140070



69

	<p>Decreto Supremo N° 007-98-SA"</p> <p>Certificado de pequeño productor agropecuario del postor, emitido por la Agencia Agraria correspondiente, que acredite la condición de pequeño productor de la Región Cajamarca, contiendo nombre, dirección, área productiva y volumen de producción del producto ofertado (según Decreto Supremo N° 015-2016-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Ley 30355)</p> <p>En el caso que el postor no sea titular de los documentos presentados, deberá acreditar que cuenta con el documento de autorización de uso de los mismos dirigido al órgano de contrataciones y objeto del proceso con firma del titular. Además todos los documentos deberán guardar relación y coherencia entre sí.</p>
--	---



130063





68

### 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 ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	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 <sup>1</sup> .	

Precisión 1: Ninguna.

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

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

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



0068



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

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

### 2.3. Rotulado

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

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



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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisi4:** No aplica.







66



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SAN MARCOS**  
**PROGRAMAS SOCIALES**  
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

**ACEITE VEGETAL**  
**DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA**  
**CONTENIDO NETO = 1L**

- . Nombre del Producto.
- . Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del Producto.
- . Nombre y dirección del fabricante.
- . Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- . Número de Registro Sanitario.
- . Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- . Código o clave del lote.
- . Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo:  
"Manténgase protegido de la luz."
- . Contenidos en litros, del producto envasado.

**ENVASE NO RECICLABLE**

Condiciones de almacenamiento

**VIDA ÚTIL (MÍNIMO 12 meses)**



10 0066



65

**PRECISIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

MATERIAL Y PRESENTACIÓN	Botella de 01 litro PET y polietileno, con vida útil no menor de 12 meses, conforme al Art. 119 del D.S. 007-98- SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Caja x 12 unidades. Cartón corrugado de primer uso.
CALIDAD	Aceite vegetal comestible.
COLOR	Transparente
VIDA ÚTIL	No menor de 12 meses (debiendo ser concordante con el registro sanitario y por tanto estar consignado en el mismo). En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, y la fecha de producción, de acuerdo a la norma de rotulado, vigente durante la ejecución contractual, y conforme al art. 105°, 118° y 119° del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
TIPO DE CERRADO	Sellado
PESO Y MEDIDAS	Botella de 01 litro que resista el volumen del producto
REQUISITOS DE HABILITACION	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. En concordancia con las especificaciones técnicas.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*). 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 y sus modificatorias.</p> <p>(*) En el caso de la micro y pequeña empresa (MYPE) bastara con cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA"</p> <p>Diagnostico ambiental preliminar (DAP), de la planta productora. Aprobada mediante resolución directoral emitida por el ministerio de producción.</p> <p>Ficha técnica del aceite refinado de la planta productora.</p> <p>En el caso que el postor no sea titular de los documentos presentados, deberá acreditar que cuenta con el documento de autorización de uso de los mismos dirigido al órgano de contrataciones y objeto del proceso con firma del titular. Además todos los documentos deberán guardar relación y coherencia entre sí.</p>



0065



64

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

- Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : El entero de caballa en agua y sal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El entero de caballa 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). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

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. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Así mismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de caballa en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	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 sobre cocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	



0064





63

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"><li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li><li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li><li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li></ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

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



0063



62

### 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

### 2.4. Inserto

No Aplica

**Precisión 4:** No aplica.



0062



61

## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARCOS



### PROGRAMAS SOCIALES

#### PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

#### ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PESO NETO 170 gr

NOMBRE Y/O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE :  
PAIS DE ORIGEN :  
INGREDIENTES :  
REGISTRO SANITARIO :  
FECHA DE PRODUCCION (DD-MM-AA) :  
FECHA DE VENCIMIENTO (DD-MM-AA) :  
CODIGO DEL LOTE :  
INFORMACION NUTRICIONAL :  
ENVASE NO RECICLABLE :  
CONDICIONES DE ALMACNAMIENTO :  
VIDA UTIL : 04 AÑOS



0061





**PRECISIONES TECNICAS DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL.**

MATERIAL y PRESENTACIÓN	Envase de hojalata de tres piezas 1 lb tall (300 X 407 / 73 x 112) mm, (debiendo ser concordante con el registro sanitario y por tanto estar consignado en el mismo). con una vida útil de 04 años. Caja de 24 latas x 425 g.
CALIDAD	Entero de Caballa en agua y sal.
PESO Y MEDIDAS	425 g cada lata
VIDA ÚTIL	No menor de 04 años. En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, y la fecha de producción, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual, y conforme al art. 105º, 118º y 119º del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
TIPO DE CERRADO	Sellado
REQUISITOS DE HABILITACIÓN	<p>Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>En caso que el bien haya sido almacenado previamente a su comercialización adjuntar: copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple de la constancia de verificación del Plan de análisis de peligros y control de puntos críticos HACCP vigente, emitido por SANIPES.</p> <p>Copia simple de La resolución directoral de la licencia de operaciones emitida por el ministerio de la producción para enlatado de productos hidrobiológicos de la planta productora.</p> <p>Certificado del sistema de gestión de seguridad alimentaria ISO22000:2018 para la elaboración de conservas de pescado en sus líneas de cocido y crudo vigente.</p> <p>Certificado de tratamiento y/o disposición final de residuos sólidos de la planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>Sistema de codificación de productos hidrobiológicos enlatados</p> <p>En el caso que el postor no sea titular de los documentos presentados, deberá acreditar que cuenta con el documento de autorización de uso de los mismos dirigido al órgano de contrataciones y objeto del proceso con firma del titular. Además todos los documentos deberán guardar relación y coherencia entre sí.</p>





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>4</sup>**

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

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

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

<sup>4</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.







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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>5</sup>**

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

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

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*



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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>5</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.





### 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."*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

### Importante

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

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

### Importante

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

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

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

### Importante para la Entidad

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

### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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







*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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







### Importante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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







**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



## ANEXOS





## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-MPSM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>7</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>8</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### Importante

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

<sup>7</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>8</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.  
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-MPSM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.**

**CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-MPSM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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





**ANEXO N° 6**  
**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-MPSM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

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

Concepto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

