

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

[Handwritten signatures]

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	Importante • 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	Advertencia • 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	Importante para la Entidad • 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:

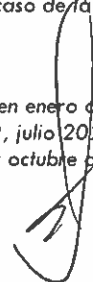
Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de 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°002-2024-CS/MPP

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
MUNICIPAL-PCAM**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

- 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.
- 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.
- Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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 periodo 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 periodo 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 periodo 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-emitar-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 PIURA
RUC N° : 20154477374
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N° 377 - PIURA
Teléfono: : 073-602000
Correo electrónico: : cep@muniatura.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA PARA PCAM	KILO	50 KG PESO NETO 50.15 KG PESO BRUTO	4,290.00
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA PARA PANTBC		5 KG PESO NETO 5.05 KG PESO BRUTO	1,512.00
2	LENTEJA CALIDAD I – EXTRA PARA PANTBC	KILO	5 KG PESO NETO 5.05 PESO BRUTO	6,000.00
	LENTEJA CALIDAD I – EXTRA PARA PCAM		10 KG PESO NETO 10.15 KG PESO BRUTO	12,900.00
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA PCAM	LITRO	CAJA X 12 BOTELLAS	42,271.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA PANTBC	LITRO	CAJA X 12 BOTELLAS	5,600.00
4	ARVERJA PARTIDA CALIDAD I – EXTRA	KILO	10 KG PESO 10.15 KG PESO BRUTO	12,901.00
5	FIDEO LARGO	PAQUETE	PAQUETE X 1 KILO	73,070.00
6	FRIJOL BAYO CALIDAD I EXTRA	KILO	20 KG PESO NETO 20.15 PESO BRUTO	42,960.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N°02 – SOLICITUD N°19-2024** de fecha 14 de mayo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. 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 **CINCO CON 00/100 SOLES (\$/5.00 SOLES)** en la Unidad de Fondos de la Municipalidad Provincial de Piura sito en 4to. piso del Palacio Municipal.
HORARIO 08:00 – 15:00

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 011-79-VC. Implementan y adecúan Decreto Supremo sobre contrataciones de obras públicas.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR-Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR- Reglamento LEY MYPE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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.

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*

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.

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 la Unidad de Atención al Ciudadano, con Atención a la Oficina de Logística; sito en Calle Ayacucho N° 377 – Cercado de Piura (puerta posterior).
HORARIO 08:00 – 15:00

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.

2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de azúcar rubia doméstica para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM"

Finalidad pública

El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de azúcar rubia doméstica, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Azúcar Rubia Doméstica	kg.	4,290.00

DENISE LORENA
PARFIAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
C# N° 274403

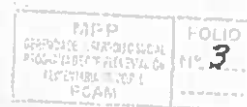
2.1 Características técnicas

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abay Renzo Martín Chua Cuyama
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), madurado convenientemente apropiados, está constituido esencialmente por cristales de azúcares cubiertos por una película de mel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característicos.	MPP 202.007-2015 AZÚCAR Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación deficiente del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% mín	
Centros conductimétricos	Máximo 0,58% mín	
Color a 420 nm	Máximo 3000 Ua	
Azúcares reductores	Máximo 0,79% mín	
Sustancias insolubles (sedimento)	Máximo 800 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 98 °Z	
	El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $Po = \frac{S.M.Humedad}{100 - \%Pol}$	
BIOSSEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1083, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 054-2008-AG.

Versión 08

Página 1 de 2

**GENESE LORENA
FARFÁN BRICENO**
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Integrante de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Grau Córdova
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Previsión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o empaque

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 108, 116 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase no debe afectar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 6.1 de la NTP 207.007-2015.

Previsión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa 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 aseguran la pluralidad de posturas.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones específicas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007-2015, así como en la NTP 207.068-2014 AZÚCAR, Rotulado, 2ª Edición.

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, la 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 Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo, granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Previsión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del contrato), otra información que considere debe 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.

Previsión 4: No aplica.

Versión 08

Página 2 de 2

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y Alimentos
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentario Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
Subgerencia de Programas S. C. 04

Renzo Martín Chab Cojuma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Estructura del envase	: Saco de polipropileno
Color	: Transparente
Peso neto del producto	: 50.00 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 50.15 kg

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Precisión

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


DENISE LORENA
FARIÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo(a) e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO e INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Celama
Subgerente

6



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

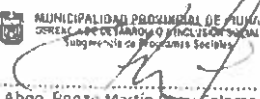
2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases secundarios de azúcar rubia doméstica, se deberá indicar lo siguiente:

- a. Municipalidad Provincia. de Piura.
- b. Logotipo de la Municipalidad de Piura.
- c. Producto Peruano.
- d. Gobierno del Perú
- e. Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM.
- f. Distribución gratuita.
- g. Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h. Peso neto 50 Kg.
- i. Fecha de producción.
- j. Fecha de vencimiento.
- k. Lote.
- l. Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m. Domicilio legal del fabricante.
- n. Prohibida su venta.
- o. Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p. Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.


DENISSE LORENA
FARIÁN BRUCERO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE TAREAS Y PROYECCIÓN SOCIAL
Subgerente de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:


DENISE LORENA
PAREDON BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo
Industria Alimentaria
DIP N° 274403

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
 2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
- Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

NOTA: La línea que se use en la impresión del empaque para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

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.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica de bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Belo Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE GESTIÓN DE INCLUSIÓN SOCIAL
SUBGERENCIA DE PROMOCIÓN DE LA INCLUSIÓN SOCIAL
Abog. Renzo Martín Chab Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3.1.2 Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **4,290.00 kg de azúcar rubia doméstica**.

Esta entrega se llevará a cabo en una (1) entrega, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Azúcar Rubia Domestica	PRIMERA	4,290.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		4,290.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

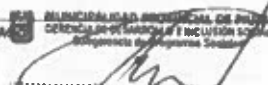
3.2.1 Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar


DENISE LORENA
PEREDI BROCERO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE INICIATIVA Y EXCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (laca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZUCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.

Advertencia

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

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

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos


DENISE LORENA
PARION BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE ENTENDIMIENTO Y RELACIONES
Intendencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay Cotarini
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2 Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3 Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuario: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.

DENISSE LORENA
MARIANI BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM
Abog. Renzo Morán Chou Coloma
Subgerente

10

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4 Reajuste de los pagos

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente a diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agronómica e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y PRODUCTIVO
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

Anaq Renzo Marita Chau Coloma
Subgerente

11



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DiGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

DENISE LORENA
FARIÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo en la
Especialidad Alimentos
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. **Asimismo, no se acepta que mediante carta o addendo 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.**

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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.

DENISE LORENA
PARTÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
Subgerencia de Políticas Sociales

Abuj. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

13



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SECRETARÍA DE DESARROLLO Y INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

DEUSSE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de azúcar rubia doméstica para la modalidad PANIBC del Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM"

Finalidad pública


La finalidad de este proceso es proporcionar un complemento alimentario a sectores de la población que enfrentan condiciones de pobreza, riesgo moral y de salud, con un enfoque particular en aquellos afectados por la tuberculosis así como sus familias, con el objetivo de mitigar la vulnerabilidad y mejorar su bienestar general.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Azúcar Rubia Domestica	kg	1,511.50

2.1 Características técnicas


DENISSE LORENA
PARTÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO INCLUSIVO SOCIAL
Programa de Complementación Alimentaria Municipal
Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, solo permitidos naturalmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de mel mero.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 357 007:2018 AZÚCAR Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra o otras impurezas que indiquen una manipulación deficiente del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 88,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Centrose conductimétricas	Máximo 0,80% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Ascaros reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimento)	Máximo 800 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 88 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\text{Sólidos totales}}{100 - \text{Pd}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-09-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - OIGESA, la autoridad nacional competente	

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 634-2009-AG.

Versión 08

Página 1 de 2

ROSSE LOPEZ
FIRMA
Ingeniero Agrónomo e
Especialista Alimentario
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal

Abog. Renzo Martín Chac Córdova
Subgerente



GOBIERNO REGIONAL
PIURA

Precisión 1: Ninguna.

1.2. Envase y/o empaque

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 116 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-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° 007-96-SA, y sus modificatorias.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 6 i) de la NTP 207.007.2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007.2015, así como en la NTP 207.058.2014 AZÚCAR, Rotulado. 2ª Edición.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debe estar rotulado. 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

Versión 09

Página 2 de 2

DEBILISE LORENA
PARPAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal - P.A.M.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE SANIDAD E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Promoción Social
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El Azúcar Rubia, deberá ser envasado en sacos de polipropileno de primer uso, seleccionados de acuerdo con el peso de la presentación conforme a las especificaciones del registro sanitario, es fundamental que dichos envases cumplan con los siguientes criterios:

- ✓ Permita mantener sus características y faciliten los muestreos e inspecciones.
- ✓ Se encuentren bien cosidos o sellados
- ✓ Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- ✓ Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- ✓ No contengan sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud

Además, los envases, sacos de polipropileno, deben tener un peso específico, distribuyéndose de la siguiente manera:

Peso neto del producto	: 5 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 5.05 kg

Precisión

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

DENISE LORENA
PÁEZ BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO Y PROMOCIÓN
Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Córdova
Subgerente



2.2.2 Embalaje

Precisión

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

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de azúcar rubia doméstica, se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Modalidad PANIBC del Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 5 Kg.
- i) Fecha de producción.
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitario. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

DENISE LORENA
FARFÁN GRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CENTRO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Programa de Políticas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Cheloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal PCAM

5



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



**MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :
FECHA DE PRODUCCION :
FECHA DE VENCIMIENTO :
LOTE :
PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE
REGISTRO SANITARIO
CONDICIONES DE CONSERVACION Y
ALMACENAMIENTO
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)
DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

Leyenda:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" y "MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM", son letras de color azul.


DENISE LORENA
Ingeniero Agrónomo
CP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GOBIERNO DEL PERU
Subcomité de Promoción Social

Abog. Renzo Martín Chilo Coloma
Presidente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.
- El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto, ver en leyendas.

NOTA: La línea que se use en la impresión del empaque para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no barrarse, ni manchar el producto.

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 reemplaza ni oculte la información del rotulado original.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bella Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

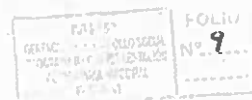
DENISSE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal - PCAM

PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO Y PROMOCIÓN SOCIAL
Subgerencia de Políticas Sociales

Abog. Renzo Martín Chua Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3.1.2 Plazo de entrega Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **1,511.50 kg de azúcar rubia doméstica**.

Esta entrega se llevará a cabo en una (1) entrega, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PANTBC			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Azúcar Rubia Domestica	PRIMERA	1,511.50	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		1,511.50	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega
3.2.1 Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
Comité de Gestión de la Inclusión Social
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Celome
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.

Advertencia

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

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento_orientacion_aprobado-001-2016.pdf

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos


DENISSE LORENA
PARIAN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
UNIV. AGRARIA Y AGROPECUARIA SOCIA
Subgerente de Industrias Sociales
Abby Herzo Martin Chao Coloma
Subgerente

40



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2 Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3 Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmado por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.


DENISE LORENA
FARMACIA BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales


Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4 Reajuste de los pagos

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CENTRO DE DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

Advertencia

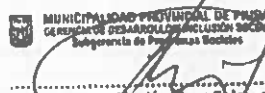
En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

**CAPÍTULO V
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 98-SA, y sus modificatorias.


DENISE LORENA
FABIAN BRICENO
Ingeniero Agrónomo e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Celis
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL
Subgerencia de Desarrollo Social

Abog. Wenzó Martín Cruz Coloma
Subgerente

DENISE LORENA
FARFÁN GRACIANO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal - FCAM

11



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se recifillen 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.

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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.

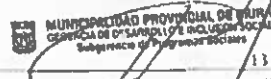
No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre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

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:


DENISE LORENA
FABRIL BRICERO
Industria Agroindustrial e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE OPORTUNIDAD Y EQUIDAD SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
13
Abog. Renzo Bracam Chao Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de lenteja calidad I - extra para la modalidad PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública

La finalidad de este proceso es proporcionar un complemento alimentario a sectores de la población que enfrentan condiciones de pobreza, riesgo moral y de salud, con un enfoque particular en aquellos afectados por la tuberculosis, así como sus familias, con el objetivo de mitigar la vulnerabilidad y mejorar su bienestar general.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Lenteja Calidad I Extra	kg.	6.000.00

2.1 Características técnicas

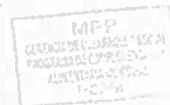
DEIBISSE LORENA
FURFAN BRICENO
Ingeniero Agrónomo y/o
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Dirección de Programas Sociales
Abog. Renze Martín Chan Caloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



3

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 pequeño procedente de la especie Lens culmaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.**

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de cambios físicos o nocivos, según indican los números 8.1 y 8.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: <ul style="list-style-type: none">• Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.• Estar exentos de materias extrañas irregulares que representen un peligro para la salud humana.• Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variables). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
	Contenido de humedad		Máximo 16%					
Calibre (tamaño)	<p>La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:</p> <table><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja; Requisitos. 2ª Edición
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 desmenuzado	Máximo 1,00%							
Grano amagado	Máximo 4,00%							
Grano quemado	Máximo 0,00%							
Materias extrañas	Máximo 0,10%							
Variedad contrastante	Máximo 1,00%							

Versión 07

Página 1 de 2

**DENISSE LORENA
FARFÁN BRICENO**
Ingeniera Agrónoma e
Ingeniera Alimentaria
CIPN° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA GENERAL DE POLÍTICAS SOCIALES
Subgerencia de Programas Sociales

Programa de competitividad municipal, PCAM
Rosa Wilma Martínez Coloma
Subgerente

2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Característica	Especificación	Referencia
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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 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 y/o empaque

La lenteja calidad 1 - extra debe envasearse en envases de primer uso que cumplan con lo establecido en la NTP 300.103-1/2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica¹, que incorporen las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con materiales que sean inocuos y adecuados para el uso al que se destinan. No deben transferir al producto ninguna sustancia tóxica ni olor ni sabor desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indique en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022-2014 (revisado al 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 909.038.7519 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 9ª Edición y las disposiciones específicas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022-2014 (revisado al 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre e razón social y dirección del productor, proveedor o vendedor; en el caso de productos importados, nombre e razón social, RUC 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 Privado 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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.4. Inerte
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

DENISE LORENA FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Promoción de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG
² NTP 300.103-1/2017CT 1.2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 07

Página 2 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO
Superintendencia de Programas Sociales

Programa de Mantenimiento y Mejoramiento Municipal PCAM
Abad. Renzo Morán Castro Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

La lenteja de calidad 1 - extra debe ser envasada exclusivamente en sacos de polipropileno de primer uso, los cuales deben cumplir con las normativas establecidas en la NTP 399.163-1:2017 "ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición", así como su Comigenda Técnica 2. Estos sacos de polipropileno deben garantizar la preservación de las cualidades de calidad, higiene, valor nutricional, características tecnológicas y propiedades sensoriales del producto.

Es imperativo que los sacos, fabricados con polipropileno, sean inocuos y apropiados para su uso previsto, sin transferir al producto ninguna sustancia tóxica ni generar olores o sabores indeseables. Los sacos deben cumplir con estándares de limpieza, resistencia y estar adecuadamente cosidos o sellados, conforme a las indicaciones detalladas en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada en 2019).

Cabe destacar que la presentación del producto se realiza en sacos de polipropileno, distribuyéndose de la siguiente manera:

Peso neto del producto	: 5 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 5.05 kg


DENISE LORESMA
KARINAY BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chua Coloma
Programa de cumplimiento de la Ley de Transparencia Municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Precisión

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

2.2.3 Rotulado

En el rotulado del envase de lenteja calidad I extra se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Modalidad PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 5 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

DENISSE LORENA
PARÍCUT BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA GENERAL DE INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Ronza Sampaio Cruz Coloma
Subgerente

PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



**MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

**PESO NETO :
FECHA DE PRODUCCION :
FECHA DE VENCIMIENTO :
LOTE :
PROVEEDOR :**

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

**CONDICIONES DE CONSERVACION Y
ALMACENAMIENTO
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)**

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**


**DENISE LORENA
FARMAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CSP N° 274403**


**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE OBRAS DE INFRASURUTURA
Subgerencia de Planificación Social**


**Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente
Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM**



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Legenda:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" y "MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM", son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

> El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto, ver en leyendas.

NOTA: La línea que se use en la impresión del empaque para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

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.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación
3.1.1 Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los

DENISE LORENA
PARFAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

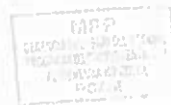
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE SANEAMIENTO Y PROMOCION SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chab Coloma
Subgerente de Programación y Ejecución del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.



7

3.2.1 Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **6,000.00 kg de lenteja calidad 1 extra.**

Esta entrega se llevará a cabo en una (1) entrega, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PANTBC			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Lenteja Calidad 1 - Extra	PRIMERA	6,000.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		6,000.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega
3.2.1 Forma de entrega

DENISE LORENA
PARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE TRANSACCIONES E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

6



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Advertencia

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

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

DENISSE LORENA
FARIÁN BRICENO
Ingeniera Agronómica e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE ECONOMÍA Y PARTICIPACIÓN
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Ruvizo Martín Chao Coloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

9



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2 Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3 Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

10

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4 Reajuste de los pagos

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

DENISE LORENA
FARIÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 276403

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- 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° 004-2011-AG, y sus modificatorias.


DENISE LORENA
FARMACIA BRICENO
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

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.

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA**
GERENCIA DE INVESTIGACIÓN E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerente de Programas Sociales

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM


Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERU 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.

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Advertencia

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO DE PIURA
Subgerencia de Programas Sociales

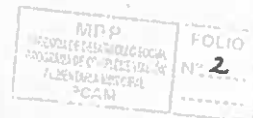
Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

Abog. Renzo Martín Cazo Coloma
Subgerente

13



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM".

Finalidad pública

El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de lenteja calidad 1 extra, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Lenteja Calidad 1 Extra	kg.	12,900.00


DENISE LORENA
FADIAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

2.1. Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal -- PCAM ----
Abog. Renza Martín Chau Coloma
Subgerente

1



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3

FICHA TÉCNICA
APROBADA

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 <i>Lens culinaris</i> Medius. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según incluyan los números 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205 022.2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES	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 estados. - Estar exentos de materias extrañas. - Inocuos que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variables). Se aceptarán granos y variedades constantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.					
	Contenido de humedad	Máximo 16%				
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños	NTP 205 022.2014 (revisada al 2016) LEGUMINOSAS, Lenteja Requizaes, 2ª Edición				
	<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
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 podrido	0.00%					
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00%					
Grano desecorinado	Máximo 1.00%					
Grano amugado	Máximo 4.50%					
Grano quemado	Máximo 0.20%					
Materias extrañas	Máximo 0.10%					
Variedad constante	Máximo 1.00%					

Versión 07

Página 1 de 2

DEBISSE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

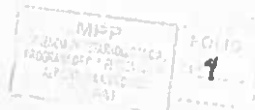
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria
R009, R010, R011, R012, R013, R014, R015, R016, R017, R018, R019, R020, R021, R022, R023, R024, R025, R026, R027, R028, R029, R030, R031, R032, R033, R034, R035, R036, R037, R038, R039, R040, R041, R042, R043, R044, R045, R046, R047, R048, R049, R050, R051, R052, R053, R054, R055, R056, R057, R058, R059, R060, R061, R062, R063, R064, R065, R066, R067, R068, R069, R070, R071, R072, R073, R074, R075, R076, R077, R078, R079, R080, R081, R082, R083, R084, R085, R086, R087, R088, R089, R090, R091, R092, R093, R094, R095, R096, R097, R098, R099, R100, R101, R102, R103, R104, R105, R106, R107, R108, R109, R110, R111, R112, R113, R114, R115, R116, R117, R118, R119, R120, R121, R122, R123, R124, R125, R126, R127, R128, R129, R130, R131, R132, R133, R134, R135, R136, R137, R138, R139, R140, R141, R142, R143, R144, R145, R146, R147, R148, R149, R150, R151, R152, R153, R154, R155, R156, R157, R158, R159, R160, R161, R162, R163, R164, R165, R166, R167, R168, R169, R170, R171, R172, R173, R174, R175, R176, R177, R178, R179, R180, R181, R182, R183, R184, R185, R186, R187, R188, R189, R190, R191, R192, R193, R194, R195, R196, R197, R198, R199, R200, R201, R202, R203, R204, R205, R206, R207, R208, R209, R210, R211, R212, R213, R214, R215, R216, R217, R218, R219, R220, R221, R222, R223, R224, R225, R226, R227, R228, R229, R230, R231, R232, R233, R234, R235, R236, R237, R238, R239, R240, R241, R242, R243, R244, R245, R246, R247, R248, R249, R250, R251, R252, R253, R254, R255, R256, R257, R258, R259, R260, R261, R262, R263, R264, R265, R266, R267, R268, R269, R270, R271, R272, R273, R274, R275, R276, R277, R278, R279, R280, R281, R282, R283, R284, R285, R286, R287, R288, R289, R290, R291, R292, R293, R294, R295, R296, R297, R298, R299, R300, R301, R302, R303, R304, R305, R306, R307, R308, R309, R310, R311, R312, R313, R314, R315, R316, R317, R318, R319, R320, R321, R322, R323, R324, R325, R326, R327, R328, R329, R330, R331, R332, R333, R334, R335, R336, R337, R338, R339, R340, R341, R342, R343, R344, R345, R346, R347, R348, R349, R350, R351, R352, R353, R354, R355, R356, R357, R358, R359, R360, R361, R362, R363, R364, R365, R366, R367, R368, R369, R370, R371, R372, R373, R374, R375, R376, R377, R378, R379, R380, R381, R382, R383, R384, R385, R386, R387, R388, R389, R390, R391, R392, R393, R394, R395, R396, R397, R398, R399, R400, R401, R402, R403, R404, R405, R406, R407, R408, R409, R410, R411, R412, R413, R414, R415, R416, R417, R418, R419, R420, R421, R422, R423, R424, R425, R426, R427, R428, R429, R430, R431, R432, R433, R434, R435, R436, R437, R438, R439, R440, R441, R442, R443, R444, R445, R446, R447, R448, R449, R450, R451, R452, R453, R454, R455, R456, R457, R458, R459, R460, R461, R462, R463, R464, R465, R466, R467, R468, R469, R470, R471, R472, R473, R474, R475, R476, R477, R478, R479, R480, R481, R482, R483, R484, R485, R486, R487, R488, R489, R490, R491, R492, R493, R494, R495, R496, R497, R498, R499, R500, R501, R502, R503, R504, R505, R506, R507, R508, R509, R510, R511, R512, R513, R514, R515, R516, R517, R518, R519, R520, R521, R522, R523, R524, R525, R526, R527, R528, R529, R530, R531, R532, R533, R534, R535, R536, R537, R538, R539, R540, R541, R542, R543, R544, R545, R546, R547, R548, R549, R550, R551, R552, R553, R554, R555, R556, R557, R558, R559, R560, R561, R562, R563, R564, R565, R566, R567, R568, R569, R570, R571, R572, R573, R574, R575, R576, R577, R578, R579, R580, R581, R582, R583, R584, R585, R586, R587, R588, R589, R590, R591, R592, R593, R594, R595, R596, R597, R598, R599, R600, R601, R602, R603, R604, R605, R606, R607, R608, R609, R610, R611, R612, R613, R614, R615, R616, R617, R618, R619, R620, R621, R622, R623, R624, R625, R626, R627, R628, R629, R630, R631, R632, R633, R634, R635, R636, R637, R638, R639, R640, R641, R642, R643, R644, R645, R646, R647, R648, R649, R650, R651, R652, R653, R654, R655, R656, R657, R658, R659, R660, R661, R662, R663, R664, R665, R666, R667, R668, R669, R670, R671, R672, R673, R674, R675, R676, R677, R678, R679, R680, R681, R682, R683, R684, R685, R686, R687, R688, R689, R690, R691, R692, R693, R694, R695, R696, R697, R698, R699, R700, R701, R702, R703, R704, R705, R706, R707, R708, R709, R710, R711, R712, R713, R714, R715, R716, R717, R718, R719, R720, R721, R722, R723, R724, R725, R726, R727, R728, R729, R730, R731, R732, R733, R734, R735, R736, R737, R738, R739, R740, R741, R742, R743, R744, R745, R746, R747, R748, R749, R750, R751, R752, R753, R754, R755, R756, R757, R758, R759, R760, R761, R762, R763, R764, R765, R766, R767, R768, R769, R770, R771, R772, R773, R774, R775, R776, R777, R778, R779, R780, R781, R782, R783, R784, R785, R786, R787, R788, R789, R790, R791, R792, R793, R794, R795, R796, R797, R798, R799, R800, R801, R802, R803, R804, R805, R806, R807, R808, R809, R810, R811, R812, R813, R814, R815, R816, R817, R818, R819, R820, R821, R822, R823, R824, R825, R826, R827, R828, R829, R830, R831, R832, R833, R834, R835, R836, R837, R838, R839, R840, R841, R842, R843, R844, R845, R846, R847, R848, R849, R850, R851, R852, R853, R854, R855, R856, R857, R858, R859, R860, R861, R862, R863, R864, R865, R866, R867, R868, R869, R870, R871, R872, R873, R874, R875, R876, R877, R878, R879, R880, R881, R882, R883, R884, R885, R886, R887, R888, R889, R890, R891, R892, R893, R894, R895, R896, R897, R898, R899, R900, R901, R902, R903, R904, R905, R906, R907, R908, R909, R910, R911, R912, R913, R914, R915, R916, R917, R918, R919, R920, R921, R922, R923, R924, R925, R926, R927, R928, R929, R930, R931, R932, R933, R934, R935, R936, R937, R938, R939, R940, R941, R942, R943, R944, R945, R946, R947, R948, R949, R950, R951, R952, R953, R954, R955, R956, R957, R958, R959, R960, R961, R962, R963, R964, R965, R966, R967, R968, R969, R970, R971, R972, R973, R974, R975, R976, R977, R978, R979, R980, R981, R982, R983, R984, R985, R986, R987, R988, R989, R990, R991, R992, R993, R994, R995, R996, R997, R998, R999, R1000, R1001, R1002, R1003, R1004, R1005, R1006, R1007, R1008, R1009, R1010, R1011, R1012, R1013, R1014, R1015, R1016, R1017, R1018, R1019, R1020, R1021, R1022, R1023, R1024, R1025, R1026, R1027, R1028, R1029, R1030, R1031, R1032, R1033, R1034, R1035, R1036, R1037, R1038, R1039, R1040, R1041, R1042, R1043, R1044, R1045, R1046, R1047, R1048, R1049, R1050, R1051, R1052, R1053, R1054, R1055, R1056, R1057, R1058, R1059, R1060, R1061, R1062, R1063, R1064, R1065, R1066, R1067, R1068, R1069, R1070, R1071, R1072, R1073, R1074, R1075, R1076, R1077, R1078, R1079, R1080, R1081, R1082, R1083, R1084, R1085, R1086, R1087, R1088, R1089, R1090, R1091, R1092, R1093, R1094, R1095, R1096, R1097, R1098, R1099, R1100, R1101, R1102, R1103, R1104, R1105, R1106, R1107, R1108, R1109, R1110, R1111, R1112, R1113, R1114, R1115, R1116, R1117, R1118, R1119, R1120, R1121, R1122, R1123, R1124, R1125, R1126, R1127, R1128, R1129, R1130, R1131, R1132, R1133, R1134, R1135, R1136, R1137, R1138, R1139, R1140, R1141, R1142, R1143, R1144, R1145, R1146, R1147, R1148, R1149, R1150, R1151, R1152, R1153, R1154, R1155, R1156, R1157, R1158, R1159, R1160, R1161, R1162, R1163, R1164, R1165, R1166, R1167, R1168, R1169, R1170, R1171, R1172, R1173, R1174, R1175, R1176, R1177, R1178, R1179, R1180, R1181, R1182, R1183, R1184, R1185, R1186, R1187, R1188, R1189, R1190, R1191, R1192, R1193, R1194, R1195, R1196, R1197, R1198, R1199, R1200, R1201, R1202, R1203, R1204, R1205, R1206, R1207, R1208, R1209, R1210, R1211, R1212, R1213, R1214, R1215, R1216, R1217, R1218, R1219, R1220, R1221, R1222, R1223, R1224, R1225, R1226, R1227, R1228, R1229, R1230, R1231, R1232, R1233, R1234, R1235, R1236, R1237, R1238, R1239, R1240, R1241, R1242, R1243, R1244, R1245, R1246, R1247, R1248, R1249, R1250, R1251, R1252, R1253, R1254, R1255, R1256, R1257, R1258, R1259, R1260, R1261, R1262, R1263, R1264, R1265, R1266, R1267, R1268, R1269, R1270, R1271, R1272, R1273, R1274, R1275, R1276, R1277, R1278, R1279, R1280, R1281, R1282, R1283, R1284, R1285, R1286, R1287, R1288, R1289, R1290, R1291, R1292, R1293, R1294, R1295, R1296, R1297, R1298, R1299, R1300, R1301, R1302, R1303, R1304, R1305, R1306, R1307, R1308, R1309, R1310, R1311, R1312, R1313, R1314, R1315, R1316, R1317, R1318, R1319, R1320, R1321, R1322, R1323, R1324, R1325, R1326, R1327, R1328, R1329, R1330, R1331, R1332, R1333, R1334, R1335, R1336, R1337, R1338, R1339, R1340, R1341, R1342, R1343, R1344, R1345, R1346, R1347, R1348, R1349, R1350, R1351, R1352, R1353, R1354, R1355, R1356, R1357, R1358, R1359, R1360, R1361, R1362, R1363, R1364, R1365, R1366, R1367, R1368, R1369, R1370, R1371, R1372, R1373, R1374, R1375, R1376, R1377, R1378, R1379, R1380, R1381, R1382, R1383, R1384, R1385, R1386, R1387, R1388, R1389, R1390, R1391, R1392, R1393, R1394, R1395, R1396, R1397, R1398, R1399, R1400, R1401, R1402, R1403, R1404, R1405, R1406, R1407, R1408, R1409, R1410, R1411, R1412, R1413, R1414, R1415, R1416, R1417, R1418, R1419, R1420, R1421, R1422, R1423, R1424, R1425, R1426, R1427, R1428, R1429, R1430, R1431, R1432, R1433, R1434, R1435, R1436, R1437, R1438, R1439, R1440, R1441, R1442, R1443, R1444, R1445, R1446, R1447, R1448, R1449, R1450, R1451, R1452, R1453, R1454, R1455, R1456, R1457, R1458, R1459, R1460, R1461, R1462, R1463, R1464, R1465, R1466, R1467, R1468, R1469, R1470, R1471, R1472, R1473, R1474, R1475, R1476, R1477, R1478, R1479, R1480, R1481, R1482, R1483, R1484, R1485, R1486, R1487, R1488, R1489, R1490, R1491, R1492, R1493, R1494, R1495, R1496, R1497, R1498, R1499, R1500, R1501, R1502, R1503, R1504, R1505, R1506, R1507, R1508, R1509, R1510, R1511, R1512, R1513, R1514, R1515, R1516, R1517, R1518, R1519, R1520, R1521, R1522, R1523, R1524, R1525, R1526, R1527, R1528, R1529, R1530, R1531, R1532, R1533, R1534, R1535, R1536, R1537, R1538, R1539, R1540, R1541, R1542, R1543, R1544, R1545, R1546, R1547, R1548, R1549, R1550, R1551, R1552, R1553, R1554, R1555, R1556, R1557, R1558, R1559, R1560, R1561, R1562, R1563, R1564, R1565, R1566, R1567, R1568, R1569, R1570, R1571, R1572, R1573, R1574, R1575, R1576, R1577, R1578, R1579, R1580, R1581, R1582, R1583, R1584, R1585, R1586, R1587, R1588, R1589, R1590, R1591, R1592, R1593, R1594, R1595, R1596, R1597, R1598, R1599, R1600, R1601, R1602, R1603, R1604, R1605, R1606, R1607, R1608, R1609, R1610, R1611, R1612, R1613, R1614, R1615, R1616, R1617, R1618, R1619, R1620, R1621, R1622, R1623, R1624, R1625, R1626, R1627, R1628, R1629, R1630, R1631, R1632, R1633, R1634, R1635, R1636, R1637, R1638, R1639, R1640, R1641, R1642, R1643, R1644, R1645, R1646, R1647, R1648, R1649, R1650, R1651, R1652, R1653, R1654, R1655, R1656, R1657, R1658, R1659, R1660, R1661, R1662, R1663, R1664, R1665, R1666, R1667, R1668, R1669, R1670, R1671, R1672, R1673, R1674, R1675, R1676, R1677, R1678, R1679, R1680, R1681, R1682, R1683, R1684, R1685, R1686, R1687, R1688, R1689, R1690, R1691, R1692, R1693, R1694, R1695, R1696, R1697, R1698, R1699, R1700, R1701, R1702, R1703, R1704, R1705, R1706, R1707, R1708, R1709, R1710, R1711, R1712, R1713, R1714, R1715, R1716, R1717, R1718, R1719, R1720, R1721, R1722, R1723, R1724, R1725, R1726, R1727, R1728, R1729, R1730, R1731, R1732, R1733, R1734, R1735, R1736, R1737, R1738, R1739, R1740, R1741, R1742, R1743, R1744, R1745, R1746, R1747, R1748, R1749, R1750, R1751, R1752, R1753, R1754, R1755, R1756, R1757, R1758, R1759, R1760, R1761, R1762, R1763, R1764, R1765, R1766, R1767, R1768, R1769, R1770, R1771, R1772, R1773, R1774, R1775, R1776, R1777, R1778, R1779, R1780, R1781, R1782, R1783, R1784, R1785, R1786, R1787, R1788, R1789, R1790, R1791, R1792, R1793, R1794, R1795, R1796, R1797, R1798, R1799, R1800, R1801, R1802, R1803, R1804, R1805, R1806, R1807, R1808, R1809, R1810, R1811, R1812, R1813, R1814, R1815, R1816, R1817, R1818, R1819, R1820, R1821, R1822, R1823, R1824, R1825, R1826, R1827, R1828, R1829, R1830, R1831, R1832, R1833, R1834, R1835, R1836, R1837, R1838, R1839, R1840, R1841, R1842, R1843, R1844, R1845, R1846, R1847, R1848, R1849, R1850, R1851, R1852, R1853, R1854, R1855, R1856, R1857, R1858, R1859, R1860, R1861, R1862, R1863, R1864, R1865, R1866, R1867, R1868, R1869, R1870, R1871, R1872, R1873, R1874, R1875, R1876, R1877, R1878, R1879, R1880, R1881, R1882, R1883, R1884, R1885, R1886, R1887, R1888, R1889, R1890, R1891, R1892, R1893, R1894, R1895, R1896, R1897, R1898, R1899, R1900, R1901, R1902, R1903, R1904, R1905, R1906, R1907, R1908, R1909, R1910, R1911, R1912, R1913, R1914, R1915, R1916, R1917, R1918, R1919, R1920, R1921, R1922, R1923, R1924, R1925, R1926, R1927, R1928, R1929, R1930, R1931, R1932, R1933, R1934, R1935, R1936, R1937, R1938, R1939, R1940, R1941, R1942, R1943, R1944, R1945, R1946, R1947, R1948, R1949, R1950, R1951, R1952, R1953, R

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2024-CS/MPP – PRIMERA CONVOCATORIA



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



CONCEPTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Preclación 1: La entidad convocante deberá precisar en los bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 (tamaje) 2.

2.2. Envase y/o empaque
La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 299.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica*, 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 destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según se indique en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 208.022:2014 (revisada el 2018).

Preclación 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 cerradura, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de posturas.

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 208.038:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 2ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 208.022:2014 (revisada el 2018):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- 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.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Preclación 4: No aplica.

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2009-AG.
* NTP 299.163-1:2017CT 1 2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1 1ª Edición

Versión 07 Página 2 de 2

DENISE LORENA FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO SOCIAL
Subgerencia de Promoción Sectorial

Programa De Complementación Educativa - Rectoría Técnica ENRIQUE BARRERA
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

La Lenteja deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores, ni sabores desagradables.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

Estructura del envase	: Saco de polipropileno
Color	: Transparente
Peso neto del producto	: 10.00 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 10.15 kg

Precisión

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

2.2.2. Embalaje

.....

Precisión

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

DENISSE LORENA
FAJARDO BRITO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

4



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



2.2.3. Rotulado:

En el rotulado del envase de lenteja calidad I extra se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 10 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco).

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chao Catoma
Subgerente



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :
FECHA DE PRODUCCION :
FECHA DE VENCIMIENTO :
LOTE :
PROVEEDOR :
DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE :
REGISTRO SAN TARIO :
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)
DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
 2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
- Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.
- ✓ El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

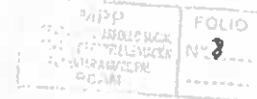
DENISE LORENA
FERRARI BRICENO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
Programa De Complementación Alimentaria Municipal y Subprograma de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Córrea
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



NOTA: La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

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.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.2.1. Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.


DENISE LORENA
KARIM BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria - Bello Horizonte II etapa Piura
Subgerencia



9

3.2.2. Plazo de entrega Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **12,900.00 kg de lenteja calidad 1 - extra**.

Esta entrega se llevará a cabo en dos (2) entregas, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Lenteja Calidad 1 - Extra	PRIMERA	6,450.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato
	SEGUNDA	6,450.00	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato
TOTAL		12,900.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.3. Forma de entrega

3.3.1. Forma de entrega


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y olores indeseables.

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Pulama
Subgerente

8



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Advertencia

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

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

DENISE LORENA
PARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.2. Adelantos



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE SANIDAD E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2. Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

4.3. Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Programa de Complementación Alimentaria Municipal


Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.5. Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

4.6. Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.7. Responsabilidad por vicios ocultos

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

DENISE LORENA FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

4.8. Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO Y PARTICIPACIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria
ADG. RENEY COLAMA Subgerente



ACTIVIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- 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° 004- 2011- AG, y sus modificatorias.

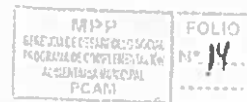

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE OBRAS DE INVERSIÓN SOCIAL
Gerencia de Programas Sociales

Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria 
Rosendo Martín Chau Coloma
Suplente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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. Asimismo, no se acepta que mediante carta o addendo 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.

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.

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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

DANIELE LOREN
FARFAN BRICENO
Ingeniero Agrónomo e
Industria Agraria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE EMPLEO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

13



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM".

Finalidad pública


El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de aceite vegetal comestible, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Aceite Vegetal Comestible	Litros.	42.271.00


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

2.1. Características técnicas


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

1



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**
Denominación Marica: **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**
Unidad de medida: **LITRO**
Descripción general: El aceite comestible y sésamo de las semillas en estado líquido para el consumo humano. Se compone de glóbulos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal específico.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y sésamo de las semillas en estado líquido para el consumo humano. Pueden ser aceites vegetales comestibles de origen vegetal, tales como: frutales, de semillas, de semillas oleaginosas y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican las normativas 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1991 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios permitidos en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1991 (2021).

El aceite vegetal comestible debe preservar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1991 (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.	
Viscosidad a 25 °C	Máximo 0,24 mPa.s	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% en volumen	
Contenido de agua	Máximo 0,005% en peso	
Hierro (Fe)	Máximo 3,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,8 mg de KOH/g de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-99-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de grasa	
SEGURIDAD		
Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inspección Alimentaria - DIOESA, Autoridad Nacional competente ¹ .		

Presentación: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar libre de materia que reduzca la calidad sanitaria y composición del producto durante todo el tiempo.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 69-2008-AG.

Versión 15

Página 1 de 2

**DANIELE LORENA
FARIAN BRICENO**
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE INNOVACIÓN Y PRODUCTOS SÓLIDOS
Subgerencia de Alimentos Sólidos
Abog. Renzo Martín Chao Colina
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2024-CS/MPP – PRIMERA CONVOCATORIA



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

nde uti 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.

Preclación 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 emvasar. Además, podrá incluir las características del envase tales como material, peso, tipo de corcho, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de pastores.

2.3. Rotulado

El rotulado de las emvasas 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 0ª Edición y la NTP 209 039 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria penúltima 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

Preclación 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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descrito en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica

Preclación 4. No aplica

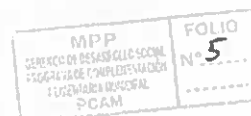
DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE CELEBRACIÓN DE CONTRATOS PÚBLICOS
Subgerencia de Programas Sociales

Abdo Rungo Marín Chau Coloma
Subgerente

Versión 15

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2. Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

PRODUCTO	UNIDAD	ENVASE
Aceite Vegetal Comestible	BOTELLA X LITRO	CAJA POR 12 BOTELLAS
Envase Primario		Envase Secundario
Polietileno Tereftalato PET con tapa		Cajas de cartón corrugado de primer uso

Preclión

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

2.2.2. Embalaje

Preclión

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

DENISE LORENA
PÁRRAGA BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GOBIERNO DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

Abog. Renzo Martín Chay Colopha
Subgerente



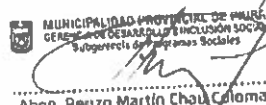
MUNICIPALIDAD DE
PIURA

2.2.3. Rotulado

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

- Municipalidad Provincial de Piura.
- Gobierno del Perú
- Logotipo de La Municipalidad Provincial De Piura
- Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM
- Nombre del Producto
- Peso del Producto Envasado.
- Fecha de Producción.
- Fecha de Vencimiento.
- Sistema de Identificación de Lote de Producción.
- Proveedor.
- Distribución Gratuita.
- Prohibida su Venta
- forma en la que se presenta
- Marca
- Producto Peruano.
- Registro Industrial
- Fabricado O Envasado Por.
- Numero De Registro Sanitario.
- COMPOSICIÓN:** declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Información Nutricional.
- Envase Reciclable.
- Condiciones de Conservación y Almacenamiento.


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chou Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: leer leyenda

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA</p> <p>GOBIERNO DEL PERU</p> <p></p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM</p> <p><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u></p> <p>PESO NETO FECHA DE PRODUCCION FECHA DE VENCIMIENTO LOTE PROVEEDOR</p> <p>FORMA EN LA QUE PRESENTA</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA</p> <p>PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>MARCA</p> <p>FABRICADO Y ENVASADO</p> <p>REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>ENVASE RECICLABLE CONDICIONES DE CONSERVACION ALMACENAMIENTO</p>
--	--

LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

DENISE LORENA
PEREDA BARCO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GOBIERNO DEL PERU
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Cármona
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

6



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

a) El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
- PROHIBIDA SU VENTA.

b) El embalaje (cajas de cartón corrugado) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
- PROHIBIDA SU VENTA.

c) El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto en el envase como el embalaje

Precisión

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

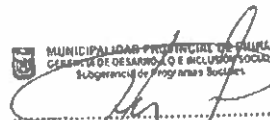
Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.


DENISE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CENTRO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chap Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1. Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

3.2.2. Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **42,271.00 litros de aceite vegetal comestible**.

Esta entrega se llevará a cabo en dos (2) entregas, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (litros)	FECHA DE ENTREGA
Aceite Vegetal Comestible	PRIMERA	21,135.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
	SEGUNDA	21,136.00	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		42,271.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

DENISE LORENA
FARIÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Importante

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GOBIERNO MUNICIPAL DE PIURA
Programa de Complementación Alimentaria Municipal

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM..

Abog. Rogelio Martín Chau Coloma
Subgerente

8



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3.2. Forma de entrega

3.2.1. Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo establecido en la NTP ISO 5555 2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición

ENSAYO O PRUEBAS:

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19 1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Advertencia

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

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

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Coloma

Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

9



4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1. Adelantos

4.2. Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3. Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.

DEYSE LORENA
FARIÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

10



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4. Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

4.5. Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

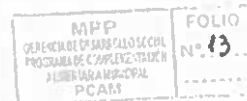
Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6. Responsabilidad por vicios ocultos

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

DENISSE LORENA
PARFAN BRICENO
Ingeniero Agrónomo e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO Y DELUJOS SOCIALES
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.7. Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50 %

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

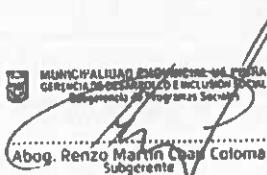
El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

Advertencia

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


DENISE LORENA
PARRA BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia del Programa de Seguridad
Abag. Renzo Martín Caza Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

CAPÍTULO V
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- 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, aprobada 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 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.

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

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

DEUSSE LORENA
PARPAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

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

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DEL AMPLIO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente 13



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Los 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.

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL
Programa de Complementación Alimentaria Municipal

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

DERISSE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de Aceite Vegetal Comestible para la modalidad PANIBC del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública

La finalidad de este proceso es proporcionar un complemento alimentario a sectores de la población que enfrentan condiciones de pobreza, riesgo moral y de salud, con un enfoque particular en aquellos afectados por la tuberculosis, así como sus familias, con el objetivo de mitigar la vulnerabilidad y mejorar su bienestar general.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Aceite Vegetal Comestible	Litros	5,600.00

2.1 Características técnicas


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Especialista Alimentaria
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y ACUOSANAL
Subgerencia de Obras y Mantenimiento


Abdo Rueda Martín Chao Coloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado líquido para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de carotenoides liposolubles y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican las cláusulas 1 y 2 de la norma Codex CXL 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXL 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 anormales o rancios.	
Mataría viscosa a 105 °C	Máximo 0.2% máx.	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05% máx.	
Contenido de hidrógeno	Máximo 0.005% máx.	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.5 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-00-SA, sus modificatorias y reglamento complementario.
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Alimentaria e Inocuidad Alimentaria - DGEIA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Presión 1: Ninguna.

2.2. Envase y empaque

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composicional del producto durante todo su

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2008-AG.

Versión 13

Página 1 de 2

GERENTE LORENA
FARRAN BUCENO
Ingeniero Agrónomo
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de cumplimiento normativo de la Municipalidad de Piura
CORRECCIÓN DE PLANOS Y PROYECTOS
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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 modificaciones.

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 modificaciones.

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 aseguran la pluralidad de posturas.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de estos 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 modificaciones, la NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición, y la NTP 200 038 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 Código Alimentario y 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 debe 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. Incentivo

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

DENISSE LORENA
PARPAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE PARTICIPACIÓN Y RELACIONES
Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Celoma
Subgerente

Versión 15

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

PRODUCTO	UNIDAD	ENVASE
Aceite Vegetal Comestible	Botella X Litro	caja por 12 botellas
Envase Primario		Envase Secundario
Polietileno Tereftalato PET con tapa		Cajas de cartón corrugado de primer uso

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

.....

Precisión

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

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO Y MANEJO DE
SUBSECTOR DE PROGRAMAS SOCIALES

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



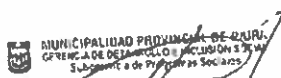
MUNICIPALIDAD DE
PIURA

2.2.3 Rotulado

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

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Gobierno del Perú.
- c) Logotipo de la Municipalidad Provincial De Piura
- d) Modalidad PANIBC Del Programa de Complementación Alimentaria Municipal PCAM
- e) Nombre del Producto.
- f) Peso del Producto Envasado.
- g) Fecha de Producción.
- h) Fecha de Vencimiento.
- i) Sistema de Identificación de lote de Producción
- j) Proveedor.
- k) Distribución Gratuita.
- l) Prohibida su Venta
- m) Forma en la que se presenta
- n) Marco
- o) Producto Peruano.
- p) Registro Industrial.
- q) Fabricado o envasado por.
- r) Numero de Registro Sanitario.
- s) COMPOSICIÓN: declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- t) Información Nutricional.
- u) Envase Reciclable.
- v) Condiciones de Conservación y Almacenamiento


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerente de Programas Sociales
Abel Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA</p> <p>Gobierno del Perú</p>  <p>MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO</p> <p>PESO NETO FECHA DE PRODUCCION FECHA DE VENCIMIENTO LOTE PROVEDOR</p> <p>FORMA EN LA QUE PRESENTA</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>MARCA</p> <p>FABRICADO Y ENVASADO</p> <p>REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>ENVASE RECICLABLE CONDICIONES DE CONSERVACION ALMACENAMIENTO</p>
---	---

Leyenda:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA", "MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL – PCAM", son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

> El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la ETIQUETA principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM


Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

6



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

- PROHIBIDA SU VENTA.

1. El embalaje (cajas de cartón corrugado) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- MODALIDAD PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
- PROHIBIDA SU VENTA.

2. El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto en el envase como el embalaje

NOTA: La tinta que se use para la impresión, debe ser de uso alimentario, es decir no tóxicas y aptas para el contacto directo con alimento, mantenerse legible, no borrarse ni manchar el producto.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica de bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - MZ "Y" lote 3-A Urb. Belo Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

Programa de complementación alimentaria municipal - PCAM

7



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO Y REGULACIÓN
Superintendencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



3.1.2 Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **5,600.00 litros de aceite vegetal comestible**.

Esta entrega se llevará a cabo en una (1) entrega, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PANTBC			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (litros)	FECHA DE ENTREGA
Aceite Vegetal Comestible	PRIMERA	5,600.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		5,600.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

DENISE LORA
FARMACIA BRICENO
Ingeniera Alimentaria
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

8

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DEPARTAMENTO DE INCLUSIÓN SOCIAL
Integrante del Programa Social

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo establecido en la NI-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición

ENSAYO O PRUEBAS:

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Advertencia

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

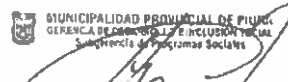
Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

--


DENISSE LORENA
FAJANA BRUCENO
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.2 Recepción y conformidad

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3 Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.


PEDRO LORA
Ingeniero Agrónomo
CIP N° 274403

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales


Pedro Martín Chiu Coloma
Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

10



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4 Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

4.8

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ARFA USUARIO PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Programa de complementación alimentaria municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de

DENISE LORENA
PARVAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274402

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.
Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE LA OFICINA DE INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renza Martín Chao Coloma
Subgerente

14



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Asimismo, no se acepta que mediante carta o agenda 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.

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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.

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de Información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Programa de complementación alimentaria municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

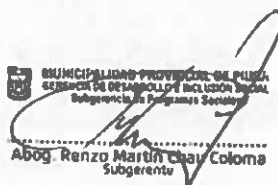
MPP GERENCIA GENERAL PROGRAMA DE PIURA SUBASTA INVERSA PCAM	FOLIO N° 15
---	----------------

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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


DENISE LORENA
FERRER BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Ingeniera Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM"

Finalidad pública

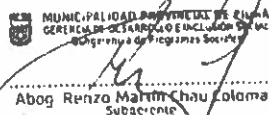
El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de arveja partida calidad 1 extra, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Arveja Partida Calidad Extra	kg	12.901.00

2.1 Características técnicas

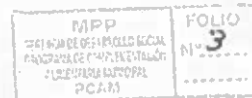

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE SEGUIMIENTO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja pasada son los colánderos separados y desmenuzados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 206.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: • Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. • Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. • Estar conformados por una misma variedad (es decir en mismo color, forma y otras características morfológicas).	NTP 206.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,30%
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%
	Grano con cáscara (bata)	Máximo 1,00%
	Grano quemado	Máximo 0,20%
	Materias extrañas	Máximo 0,10%
INOCUIDAD	Conforme con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 084-2011-AG, y sus modificatorias.

Producción: Ninguna.

DENISSE LORENA
FAJÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión: 00

Página 1 de 2

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE MANEJO DE ALIMENTOS
Subgerencia de Programas y Servicios
Abog. Renzo Martín Chau Toloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

2.2. Envase y/o empaque

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con materiales que sean inocuos y adecuados para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien ocluidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o profoma 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 205.035:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos procesados. 6ª edición, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorizada 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 profoma del contrato), otra información que considere deba estar rotulado. La información adicional que se solicite no pueda modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Insarte

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

GENISSE LORENA
PARFAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

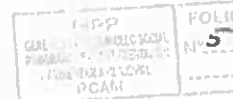
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO INCLUSIVO Y
SUBGERENCIA DE POLÍTICAS SOCIALES
Martha Chau Coloma
Subgerente

Versión 06

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

La orveja partida calidad I extra deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores, ni sabores desagradables.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

Estructura del envase	: Saco de polipropileno
Color	: Transparente
Peso neto del producto	: 10.00 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 10.15 kg

Preclión

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

2.2.2. Embalaje

Preclión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no

DENISE LORENA
PÁRRAGA BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3. Rotulado:

En el rotulado del envase de arveja partida 1 extra se deberá indicar lo siguiente.

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 10 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desmenuarse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chua Coloma
Subgerente



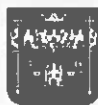
MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO

FECHA DE PRODUCCION

FECHA DE VENCIMIENTO

LOTE

PROVEEDOR

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO
(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:

DENISE LORENA
PARIAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
 2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
- Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.
- El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
Oficina Regional de Asesoría y Vinculación Social
Departamento de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

NOTA: La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

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.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.2.1. Lugar de entrega

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

DEBISSE LORENA
FARFAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



3.2.2. Plazo de entrega Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **12,901.00 kg de arveja calidad 1 - extra**.

Esta entrega se llevará a cabo en dos (2) entregas, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Arveja Parilda Calidad 1 - Extra	PRIMERA	6,450.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
	SEGUNDA	6,451.00	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		12,901.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.3. Forma de entrega
3.3.1. Forma de entrega


DENISE LORENA
Ingeniera Agronómica e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA**
OFICINA REGIONAL DE POLÍTICA Y RELACION SOCIAL
Supervisor de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – P.C.A.M


Abog. Renzo Martín Chao
Subgerente

8



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Para cumplir esta exigencia, los postores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Arveja partida, Requisitos, 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Arveja partida, Requisitos, 2ª Edición.

Advertencia

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

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

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.2. Adelantos


DENISE LORENA
FAJÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma y
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Economía Social

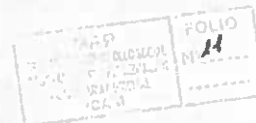

Abog. Renzo Martín Chau Coloma

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

9



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.3. Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM en el plazo máximo de quince (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, producida la recepción.

4.4. Forma de pago

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

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

- Recepción del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual.
- Informe del funcionario responsable del Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 -Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.


DENISE LORENA
FABIAN BRACERO
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 27440


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

12

4.5. Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

4.6. Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.7. Responsabilidad por vicios ocultos

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

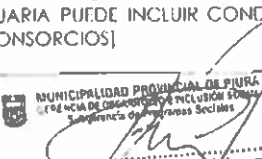
4.8. Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]


DENISE LORENA
FARMACIA BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SECRETARÍA DE CALIDAD E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Contratos Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM


Adalgisa
Subgerente

11



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- 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° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

DENISE LORENA
PARFIAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274482

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente

14



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

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. Asimismo, no se acepta que mediante carta o addenda 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.

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.

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2				

Advertencia

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

DENISSE LORENA
 PARFÁN BRICEÑO
 Ing. en Agronomía
 Inclusiones Alimentarias
 CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
 Oficina de Desarrollo e Inclusión Social
 Subgerencia del Programa Social
 Abog. Renzo Martín Chau Toroma
 Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE FIDEOS LARGOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM".

Finalidad pública

El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de fideos largos, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Fideos Largos	Kg	73.070 00

DENISE LORENA
FAJÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

2.1. Características técnicas

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL
Integración de Programas Sociales

Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

1



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 Napoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeo mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin huevo, 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 ESPECÍFICAS 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 estados) 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 Contingencia 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 máximo como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Contingencia Técnica. NTP 206.010:2016CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresa en porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (Se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
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 ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Preclación 1: La entidad deberá procurar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espagueti", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

**DENISSE LORENA
FARFÁN BRICENO**
Ingeniera Agrónoma
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1087 Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AJ

Versión 02

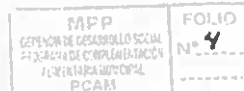
Página 1 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



2.2. Envase y/o empaque

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas 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 modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 103, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fidecos 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 modificaciones. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 6ª Edición, y la NTP 208.036.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 208.036.2019 y su Complemento Técnico.

El rotulado de los envases de fidecos 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 fidecos 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 012-2008-SA.

Preclación 3: 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inseto
No aplica.

Preclación 4: No aplica.

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Versión 02

Página 2 de 2



Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM
Abog. Renzo Martín Coloma
Subgerente

3



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2. Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1.00 kg
Secundario	Caja	Cartón corrugado	Hasta 10.00 Kg

Precisión

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

2.2.2. Embalaje

Precisión

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

2.2.3. Rotulado

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

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

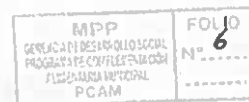
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INICIATIVA SOCIAL
Subgerencia de Proyectos Sociales

Programa De Gestión Alimentaria Municipal – PCAM
Abog. Renzo Martín Solís Coloma
Subgerente

4



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



- a. Municipalidad Provincial de Piura.
- b. Gobierno del Perú.
- c. Logotipo de La Municipalidad Provincial De Piura
- d. Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM
- e. Nombre del Producto.
- f. Peso del Producto Envasado.
- g. Fecha de Producción.
- h. Fecha de Vencimiento.
- i. Sistema de Identificación de Lote de Producción.
- j. Proveedor.
- k. Distribución Gratuita.
- l. Prohibido su Venta
- m. Forma en la que se presenta
- n. Marca
- o. Producto Pervano.
- p. Registro Industrial
- q. Fabricado O Envasado Por.
- r. Numero De Registro Sanitario.
- s. **COMPOSICIÓN:** declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- t. Información Nutricional.
- u. Envase Reciclable.
- v. Condiciones de Conservación y Almacenamiento.

DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales


Abog. Renzo Martín Chau Coloma

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: leer leyenda

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA</p> <p>GOBIERNO DEL PERU</p>  <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM</p> <p><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u></p> <p>PESO NETO FECHA DE PRODUCCION FECHA DE VENCIMIENTO LOTE PROVEDOR</p> <p>FORMA EN LA QUE PRESENTA</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA</p> <p>PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>MARCA</p> <p>FABRICADO Y ENVASADO</p> <p>REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>ENVASE RECICLABLE CONDICIONES DE CONSERVACION ALAMACENAMIENTO</p>
--	---

LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

7/2/24
DENISSE LORENA
FARFAN BRICENO
Ingeniero Agrónomo e Industrial
CIP N° 274403

- a) El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

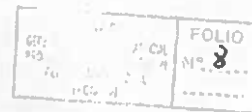
Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CANCERIA DE DESARROLLO E IGUALDAD SOCIAL
Subgerencia de Programación Social

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
- PROHIBIDA SU VENTA.

b) El embalaje (cajas de cartón corrugado) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
- PROHIBIDA SU VENTA.

c) El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto en el envase como el embalaje

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1. Lugar de entrega


DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ORDENANZA DE DESPACHO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subprograma de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Soloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

9

3.2.2. Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **73,070.00 Kg de fideos largos**.

Esta entrega se llevará a cabo en dos (2) entregas, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (kg)	FECHA DE ENTREGA
Fideos Largos	PRIMERA	36,535.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
	SEGUNDA	36,535.00	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		73,070.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

Importante

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

3.2. Forma de entrega

3.2.1. Forma de entrega


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

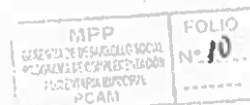
Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia 1 al Programa Social


Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

METODO DE MUESTREO:

Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

Advertencia

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

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

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1. Adelantos

DENISSE LORENA
PARIÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
C/P N° 274403

4.2. Conformidad de los bienes

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE REGISTRO SOCIAL
PLAN DE MANEJO DE RIESGOS
Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3. Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador de Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura en los horarios de atención 07:30 hasta las 15:15 pm.


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales


Abdy Rendo Martín Chau Coloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

10



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MPP GERENCIA DE DESARROLLO LOCAL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCAM	FOLIO N° 12 *****
--	-------------------------

Advertencia

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

4.5. Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
-----	-----	-----	-----

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6. Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7. Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales
Abog. Renzo Martín Chau Choloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

13

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50 %

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificatorias.


DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

¹ Los requisitos de habilitación son fineses para el presente en el requerimiento
Abog. RENZO MARTÍN CHAU COLOMA
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

12



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. **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.**

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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.


DENISSE LORENA
FARIAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA GENERAL DE ASESORIA JURÍDICA
Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

Advertencia

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE GESTIÓN DE INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chau Celama
Subgerente

DENISSE LORENA
FARFAN BRICENO
Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE FRIJOL BAYO CALIDAD 1 – EXTRA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM".

Finalidad pública

El objetivo principal de este proceso de selección es la adquisición de frijol bayo calidad 1 – extra, con el propósito de proporcionar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades de comedores populares, hogares albergues y personas en situación de riesgo del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Frijol Bayo Calidad 1 – Extra	kg.	42,960.00


LORENA
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

2.2. Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal-PCAM
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FRUJO BAYO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica: FRUJO 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 ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Descripción

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

El frijol bayo calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

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

Presentación: Ninguna

2.2. Envase y embalaje

El frijol bayo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1 Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

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

Versión 05

Página 1 de 2

DIRENNE LORENA
FARFÁN BRICENO
Ingeniero Agrónomo en
Industria Alimentaria
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE SUBASTAS Y LICITACIONES
Subgerencia de Programación y Control

Programa De Complementación Alimentaria Municipal PCAM

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Contingencia Técnica.

Los granos de tipo bajo calidad 1 - extra se deben empaquetar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (productos o no cárnicos), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de empaquetado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben contener el producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Además, cuando el producto se empaqueta 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 Contingencia Técnica.

Preclara 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa 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 aseguran la pureza de producto.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de tipo bajo calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.032.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 0ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Contingencia Técnica:

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

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

2.4. Inserto

No aplica

Preclara 4: No aplica.

DENISE LORENA
PARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Version 01

Página 2 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Ingeniería de Planeación Municipal

Abog. Renzo Martín Chau Coloma

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1. Envase

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

Estructura del envase	: Saco de polipropileno
Color	: Transparente
Peso neto del producto	: 20.00 kg
Peso bruto (producto más envase)	: 20,15 kg

Precisión

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

2.2.2 Embalaje


DENISSE LORENA
PÁRRAM BRICENO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

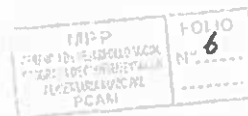
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Inclusión Social


Abog. Renzo Martín Chau Toloma
Subgerente

Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Precisión

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

2.2.3 Rotulado

En el rotulado del envase de frijol bayo calidad 1 extra se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 20 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

DENISE LORENA
PACHECO BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
Especialista en Alimentos
CIP N° 274403

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
Oficina de Registro y Control de Alimentos
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM
Rotulante

5



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO

FECHA DE PRODUCCION

FECHA DE VENCIMIENTO

LOTE

PROVEEDOR

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

(CONSERVAR EN LUGAR SECO Y FRESCO)

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:

DEBIESE LORENA
FARFAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

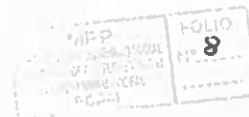
1. "GOBIERNO DEL PERU" es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM", son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo, además tener en cuenta que todo el recuadro es con línea de color azul.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CLASIFICA DE COMERCIO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM
ABON RENEZ MARTIN CHAY COLONIA
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



- El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en el EMPAQUE del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.

NOTA: La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el producto.

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.

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega


DENISE LORENA
MARÍN GRACERO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz. "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Chay-Salazar
Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

7



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

3.2.2 Plazo de entrega: Los productos serán entregados en el plazo estipulado para el total de **42,960.00 kg de frijol bayo calidad 1 - extra.**

Esta entrega se llevará a cabo en dos (2) entregas, como se detalla en el siguiente cuadro:

MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA
Frijol Bayo Calidad 1 - Extra	PRIMERA	21,480.00	No mayor a cinco (5) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
	SEGUNDA	21,480.00	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.
TOTAL		42,960.00	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

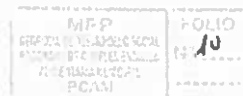
3.2.1 Forma de entrega

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Ingeniera Alimentaria
CIP N° 274403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
SECRETARÍA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Remy María Chanalema
Programa De Complementación Alimentaria - PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Para cumplir esta exigencia, los pastores deben suscribir una carta de compromiso en la que se comprometen a utilizar vehículos exclusivos (que se dedican a transporte de alimentos), y que estos serán desinfectados. Para la entrega de cada remesa del producto deben presentar, el certificado de fumigación del vehículo que transporta los alimentos.

El personal que realizará la descarga del producto deberá presentarse con la indumentaria correspondiente (toca, mascarilla, zapatos y mandil).

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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la 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.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Advertencia

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

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

DENISE LORENA
FARFÁN BUCENO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

Abog. Renzo Martín Chau Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.2 Conformidad de los bienes

4.2.1 Recepción:

La recepción estará a cargo de:

- ✓ El responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura.
- ✓ El encargado del almacén PCAM
- ✓ El Coordinador del PCAM
- ✓ El Encargado de control de calidad
- ✓ El Sub gerente de programas sociales.

4.2.2 Conformidad:

El informe del coordinador del PCAM sobre el bien recepcionado, en cumplimiento con las especificaciones técnicas. La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social conforme a lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado.

4.3 Forma de pago

Para efectos del pago de la prestación a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción del bien, firmada por los responsables, conforme al numeral 4.2.1.
- Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).
- Conformidad del área usuaria: Sub gerencia de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.
- Factura del monto a cobrar.

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N°377 Piura en los horarios de atención 07:30 hasta los 15:15 pm.

**DENISE LORENA
FARFÁN BRICEÑO**
Ingeniera Agrónoma y
Ingeniera Alimentaria
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Abog. Renzo Martín Ciani Córdova
Programa De Complementación Alimentaria Municipal – PCAM

10



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

4.4 Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

--

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

DENISE YOREMA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industria Alimentaria
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO INCLUSIVO SOCIAL
Subgerencia de Programas Sociales

Programa De Gerencia Social Y Alimentaria - PCAM
ABOG. RUTH MARTINEZ CORTES
Subgerente

11

13



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

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

El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

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
REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹**

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria


DENISSE LORENA
PARFAN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
CIP N° 274403

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

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

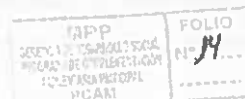

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
GERENCIA DE SERVICIOS Y TRÁFICO COMERCIAL
Subgerencia de Programación

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM


DR. Renzo Martín Chay Coloma
Subgerente



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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. Asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplían la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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.

5.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1				
2	(...)			

DENISE LORENA
FAJARDO BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma
Industria Alimentaria
CIP N° 274403

Advertencia

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

Programa De Complementación Alimentaria Municipal - PCAM

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Subgerencia Promoción Social

Abog. Renzo Martín Chao Coloma
Subgerente

13

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 PAGO⁷

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

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.

⁸ 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).

⁹ 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>

4 7 25

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 ¹⁰	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 compra¹¹

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.

¹⁰ 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.

¹¹ 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 ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹² 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.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁵ 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] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁸ 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.

Three handwritten signatures are visible at the bottom of the page, corresponding to the signature lines for the consortium members.

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ 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.²⁰

[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.

¹⁹ 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."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

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

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

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

Incluir o eliminar, según corresponda