

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena 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:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2,5 cm Inferior: 2,5 cm Izquierda: 2,5 cm Derecha: 2,5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones Importantes (Item 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones Importantes (Item 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	Simple
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-MPSC- PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES
“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON
FICHA TÉCNICA APROBADAS POR PERÚ COMPRAS,
PARA LA ATENCIÓN DE USUARIOS DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), AÑO FISCAL
2024”

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

- 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.
- A 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.

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

El postor puede mejorar su propia oferta durante el 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 descalificar 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 próforma 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:

- 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>).
- 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.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- 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-emitter-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 SANCHEZ CARRION
RUC N° : 20141897935
Domicilio legal : JR. RAMON CASTILLA N° 565 - HUAMACHUCO
Teléfono: : 044-441154
Correo electrónico: : logistica@munihuamachuco.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de bienes "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON FICHA TÉCNICA APROBADAS POR PERÚ COMPRAS, PARA LA ATENCIÓN DE USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), AÑO FISCAL 2024"

ITEMS PAQUETE	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	126,288.00
	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG.	12,628.80
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	KG.	6,314.40
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	12,627.00
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.	LATAS	25,982.00
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.	LATAS	29,070.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA MUNICIPAL N° 030-2024-MPSC, de fecha 05 de febrero 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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en Caja de la Entidad y recabar dicho ejemplar en la Sub Gerencia de Logística de la Entidad.

Importante

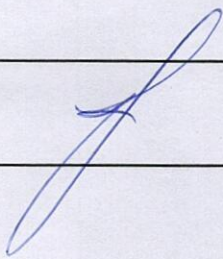
El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

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 del año fiscal 2024
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público del año fiscal 2024
- Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto LEY N° 28411
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF. Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Directivas OSCE
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006, y modificatorias.

- NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS . Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
- D.S. 006-2003-MINDES, Reglamento de la Ley N° 27731.
- DECRETO SUPREMO N° 034-2008-AG (Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos)

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 ítem 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 acápites "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 - PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no responderá 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

¹ 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.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados 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 DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de partes de la Entidad, en el horario de 08:00 horas hasta las 16:00 horas.

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.



SANCHEZ CARRIÓN
ALCALDÍA
GERENCIA MUNICIPAL
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

La municipalidad y del estado
Tienen la honra de presentar

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, del centenario de la independencia de la República y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho, el día 26 de Enero del 2024, se emite el presente documento de

INFORME N° 020 - 2024 - MPSC - GM - GDS/PPSS

Abg. SYLVIA ALICIA VERGARA RODRIGUEZ
Gerente de Desarrollo Social - MPSC

DE : ING. SANTOS IGNACIO AMADOR FERNANDEZ
Responsable de la Unidad de Programas Sociales

ASUNTO : REMITE REAJUSTE DE CANTIDADES DEL REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA AÑO FISCAL 2024.

REFERENCIA: CARTA N° 0229-2024-MPSC/S.G.LOG.

FECHA : Huamachuco, 25 de enero de 2024.

Por intermedio del presente me dirijo a usted con el fin de presentarle mi cordial y afectuoso saludo, así mismo, informar que mediante acta del Comité de Gestión Local del PCA dentro de sus funciones realizo la elección de los productos que conforman la canasta de alimentos para el año 2024, así como también aprobó la utilización del 10% del presupuesto para gastos operativos del Programa de Complementación Alimentaria acorde con el Decreto Supremo N° 008-2007-EF, donde Aprueban los Lineamientos para la Distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios, en el Artículo 7.- Transferencias Programáticas, numeral 7.4, dispone lo siguiente: "Los Gobiernos Locales verificados podrán disponer hasta el 10% de los fondos públicos transferidos a que se refiere el numeral 7.2 de los presentes lineamientos, para ser destinados a financiar los gastos de gestión, entendiéndose como tales a los gastos necesarios para su eficiente y eficaz ejecución de los programas transferidos"; para el Programa de Complementación Alimentaria es sus diversas modalidades. Además, en atención al documento de la referencia se ha procedido a realizar el reajuste de las cantidades de acuerdo con la indagación de mercado, según el siguiente detalle:

> Para la Adquisición de Productos Alimenticios (sin ficha técnica) para la Atención de usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), año 2024:

ITEMS PAQUETE	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	TOTAL AÑO 2024
	TRIGO ENTERO SECO	Kg.	37.886.40

Dirección : J. Bolívar N° 370 Correo Electrónico: programasocial@munisanchecarrion.gob.pe / portal institucional: www.munisanchecarrion.gob.pe
Huamachuco - Sánchez Carrion - La Libertad 2024

19

20

«La muy digna y fiel subasta»
«Tiene el alma de justicia»

ITEMS PAQUETE	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	TOTAL
1	MORON DE CEBADA ARVEJA SECA ENTERA	Kg. Kg.	25,257.60 6,314.40

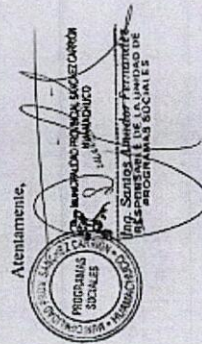
➤ Para la Adquisición de Productos Alimenticios, con ficha técnica aprobadas por Perú Compras, para la atención de usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), año fiscal 2024.

ITEMS PAQUETE	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg	126,288.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Kg	12,628.80
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Kg	6,314.40
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litros	12,627.00
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	Latas	25,982.00
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	Latas	29,070.00

Por lo expuesto se solicita tenga a bien continuar con los trámites correspondientes, manteniendo las demás condiciones de los requerimientos alcanzados para la Adquisición de productos alimenticios para la atención de usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), año 2024.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para testimoniarle las consideraciones más distinguidas.

Atentamente,



CC Archivo

Dirección: Jr. Bolívar N° 378 | Correo electrónico: compras@provincia.sanchezcarrion.gob.pe / portal@provincia.sanchezcarrion.gob.pe
Huancabamba - Sánchez Carrion - La Libertad - Perú

REQUERIMIENTO

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS (PCA) AÑO 2024

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de Productos Alimenticios, con ficha técnica aprobadas por Perú Compras, para la atención de usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), año fiscal 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA.

El Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa social, creado para ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentran.

El PCA tiene un conjunto de modalidades de atención cuyo objetivo es otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza o extrema pobreza y con alto índice de desnutrición crónica, de mayor vulnerabilidad: Niñas, niños, adolescentes, adultos mayores y personas con discapacidad, abandono, víctimas de violencia familiar y política.

Este programa tiene por a bien contribuir a mejorar la equidad del gasto social y la eficacia de los programas sociales, a través del uso de instrumentos técnicos para la identificación de las personas que requieren de la atención prioritaria.

Las Municipalidades, al tener a su cargo el manejo de dos principales Programas Sociales: Vaso de Leche (Tod@s) Comedores Populares (solo municipalidades Provinciales), tiene funciones específicas en el marco del Sistema de Focalización de Hogares -SISFOH como son la construcción de la base de datos nominal de sus beneficiarios RUBEN (Registro Único de Beneficiarios)



Adicionalmente, una particularidad importante de este Programa del (PCA) ha sido el estar ligado a la Gestión Municipal y ser básicamente operado por comités de usuarios del propio Programa, trayendo como producto añadido, un importante progreso en la movilización social organizada, y generando un notorio espacio de desarrollo de la participación ciudadana, y la formación de un creciente contingente de líderes, especialmente dentro del movimiento popular de las mujeres organizadas en comités quienes diariamente luchan por lograr una buena alimentación para sus hijos y demás familiares.

3. ANTECEDENTES.

La Municipalidad Provincial Sánchez Carrión, viene año a año atendiendo a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – (PCA) específicamente en la modalidad de comedores y personas en riesgo; la misma que a través del Área de Programas Sociales ha evaluado el nivel socio económico de cada usuario, filtrado vía SISFOH, y el empadronamiento, esto con el fin que permite mejorar la alimentación de la población más vulnerable de pobreza y pobreza extrema. En cumplimiento de las normas que rigen al PCA y los reglamentos internos de los comités usuarios, a través de los cuales se eligen los productos a ser adquiridos para la atención de dicho programa.

Así mismo, el Comité de Gestión Local del PCA dentro de sus funciones ha realizado la elección de los productos que conformaran la canasta de alimentos para el año 2024.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- **Objetivos General:** Reducir la tasa de desnutrición mejorando la calidad de vida de la población más vulnerable y fortalecer sus capacidades de las organizaciones de base
- **Objetivo específico:** Atención alimentaria oportuna a los diferentes comités del PCA, con la finalidad de otorgar complemento alimentario a la población en situación de pobreza o pobreza extrema y grupos vulnerables: niñas/os, adultos mayores, personas con habilidades

diferentes en situación de riesgo moral, abandono y víctimas de violencia familiar o política.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BINES

ITEMS PAQUETE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	TOTAL AÑO 2024
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg	125,820.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Kg	37,746.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Kg	6,291.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Libra	12,582.00
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.	Litros	25,865.00
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.	Litros	28,962.00

Proyección de la cantidad de productos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.

FINALIDAD	TIPO DE ALIMENTO	RACIÓN (USUARIO KG/DÍA)	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	OBSERVACIONES
PCA	CEREAL	0.150	Arroz pilado superior, trigo, molido de cebada	Periodo de atención: 20 y 30 días al mes según modalidad. Ración: 200 gr Por persona / día. Atención: 20 y 30 días al mes según modalidad. Ración: 200 gr Por persona / día.
	MIENESTRA	0.020	Arveja, lenteja, habas	
	GRASA	0.010	Aceite vegetal comestible	
			Pescado: Entero de jurel en aceite vegetal, en envase de peso neto de 425 g y Entero de caballa en agua y sal, calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	
	PRODUCTO ANIMAL	0.020		
TOTAL (kg/día)		0.200		

Fuente: Tipo de raciones por cada modalidad de atención Directiva General N° 016-2006-MIMDES-PRONAAUGPAN



5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES

Los productos para la atención de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria - (PCA) en la modalidad de comedores populares y personas en riesgo, deberán cumplir con lo establecido en las fichas técnicas aprobadas y administradas por la Central de Compras Públicas - Perú Compras:

CEREALES

ARROZ PILADO SUPERIOR

El bien Arroz pilado superior, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 5022110800133492, versión 08 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación, tal como se detalla a continuación:



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien : El arroz pilado superior, debe ser adecuado para el consumo humano, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de sustancias impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquier estado de sus estados fisiológicos; granos infectados por hongos nocivos.- Estar exento de bolitas y polvos. <p>La clase se debe sujeción controlada por lo menos al 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases correspondientes.</p>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.5 mm a más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 5.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 5.2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.5 mm a más	Mediano	De 5.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm	Corto	Menos de 5.2 mm	
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6.5 mm a más									
Mediano	De 5.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm									
Corto	Menos de 5.2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grados de contaminación										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos azules totales	Máximo 4%									
- Granos verdes parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Materia vegetal contaminante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (se cosecha solo materia vegetal orgánica) en su	Máximo 0,25%									

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
características de envases (materiales, formas)		
- Grastos quebrados	Máximo 15%	
- Grastos innadmisos	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser envasado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1/2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica¹ y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

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

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-MG.
² NTP 399.163-1/2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- grado del arroz,
- país de origen.

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


2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información adicional:

CLASE	Arroz Píado Superior Corto, de acuerdo con la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS.		
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE	50 kilogramos.		
ENVASE	Saco de polipropileno laminado, deberá de ser de primer uso color transparente.		
TIPO DE CERRADO	Cosido.		
VIDA ÚTIL	No menor de 12 meses.		
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica:		
	<ul style="list-style-type: none">> Municipalidad Provincial Sánchez Carrion> Distribución gratuita> Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrion  <ul style="list-style-type: none">> Programa de Complementación Alimentaria-PCA> Deberá decir PRODUCTO PERUANO> Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA		



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

MENESTRAS

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

El bien Lenteja calidad 2 - superior, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 5042450100330416, versión 07 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación, tal como se detalla a continuación:



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

- 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culvarius Medikus*. Es una leguminosa de grano seco.

- 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
2.1. Del bien
La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas dañadas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).

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

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
Requisitos generales		<p>Los granos de lenteja deben:</p> <ul style="list-style-type: none">-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en construcción de sus células.-Estar exentos de imperfecciones extrañas para la salud humana.-Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (así como un mismo color, forma y otras características variacionales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad		Máximo 15%	NTP 205.022.2014 (revisada al 2019)						
Calibre (tamaño)		<p>La lenteja calidad superior 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	LEGUMINOSAS Edición 2ª
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)								
1	Mayor o igual que 7,5								
2	Menor que 7,5								
Grado de calidad (Tolerancias)									
Grano infectado		0,00%							
Grano picado		Máximo 0,30%							
Grano partido o quebrado		Máximo 2,00%							
Grano descascarado		Máximo 2,00%							
Grano amagado		Máximo 5,00%							
Grano quemado		Máximo 0,50%							
Materias extrañas		Máximo 0,20%							
Variedad contrastante		Máximo 2,00%							

Versión 07

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ , 004-2011-AG, y sus modificaciones.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2. Envase y/o empaque

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.103-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrección Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envíe en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada 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 de envase tales como: material, peso, tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postres.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Focalidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
² NTP 399.103-1:2017CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORREGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.


Versión 07

Página 2 de 2

ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información
ADICIONAL:

CALIBRE DE LA LENTEJA	Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2, debe ser concordante con la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS.
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE	50 kilogramos.
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	Sacos de polipropileno laminado, de primer uso, color transparente, que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1.2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.
TIPO DE CERRADO	Cosido
VIDA ÚTIL	No menor de 10 meses.
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica: <ul style="list-style-type: none">➤ Municipalidad Provincial Sánchez Carrion➤ Distribución gratuita➤ Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrion



- 
- Programa de Alimentaria-PCA
 - Deberá decir PRODUCTO PERUANO
 - Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA.

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

HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA

El bien haba entera seca calidad primera, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 5042181900329917, versión 07 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación; tal como se detalla a continuación:



FICHA TÉCNICA
APROBADA

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien: HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica: HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.	NTP 205 024 2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS Requisitos 3ª Edición
Uniformidad	Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15%.	
Grano entero	Máximo 0,0%.	
Grano partido	Máximo 0,0%.	
Otros defectos (grano abarro, grano roto, grano dañado, grano manchado, grano germinado, grano partido, grano sucio, grano variegado)	Máximo 2,0%.	NTP 205 024 2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS Requisitos 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Máximo 5,0%.	
Variedad	Máximo 5,0%.	
Contraste	Máximo 5,0%.	
Materia extraña	Máximo 0,0%.	
Granos	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	NTP 205 024 2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS Requisitos 3ª Edición
Prácticos	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	
Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana) Calibre 1 Menor a 9 habas 2 10 a 12 habas 3 13 a 15 habas 4 16 a 18 habas 5 Mayor a 19 habas	

Versión 07

Página 1 de 3

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

Nota: La entidad convocante deberá precisar en las bases técnicas específicas, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca de calidad primera debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2003) PRINCIPALES PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene el haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones normales y que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205 024 2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar debidamente etiquetados según el numeral 6 de la norma Codex CXC 1-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMINOSAS.

Nota: La entidad convocante deberá indicar en las bases técnicas específicas, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato) el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase basadas como material, peso, tipo de cerramiento, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de pastores.

2.3. Rotulado

Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 205 024 2014 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos premezclados, 8ª Edición, debe indicar en idioma español lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205 024 2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- fecha y año de vencimiento;
- nombre de la autoridad competente de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2003-AG.

Versión 07

Página 2 de 3

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Versión 07

Página 3 de 3

ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información adicional:

CALIBRE DE HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Haba entera seca calidad primera de calibre 2, debe ser concordante con la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS.
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE	50 kilogramos.
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	Saco de polipropileno laminado, debe ser de material inocuo y de primer uso color transparente, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014.
VIDA ÚTIL	No menor de 10 meses.
TIPO DE CERRADO	Cosido
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica: <ul style="list-style-type: none">➢ Municipalidad Provincial Sánchez Carrion➢ Distribución gratuita➢ Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrion





- > Programa de Complementación Alimentaria-PCA
- > Deberá decir PRODUCTO PERUANO
- > Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA.

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



GRASA

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

El bien Aceite vegetal comestible, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 50151513000002526, versión 15 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación, tal como se detalla a continuación:

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- : LITRO

: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado líquido para el consumo humano, que no contenga impurezas, olores, sabores extraños o rancios, grasas y con de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	El característico del producto designado	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Olor y sabor			
Materia volátil a 105 °C		Máximo 0,2% m/m	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles		Máximo 0,05% m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de jabón		Máximo 0,005% m/m	NO REGULADOS POR
Hierro (Fe)		Máximo 2,5 mg/kg	NORMAS INDIVIDUALES
Cobre (Cu)		Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido		Máximo 0,8 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido		Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
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 Alimentario y Sanitario de Alimentos Aprobados por el Decreto Supremo N° 007-93-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2005-AG.

Versión 15

Página 1 de 2

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 125, 116 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 2.1 y 2.2 del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pureza de los productos.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, la NTP 001-2012, la NTP 001-2013 y la NTP 200-038-2019 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 requiere 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 requiere, 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 prófoma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4. No aplica.

Versión 15


Página 2 de 2



ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información adicional:

MATERIAL y PRESENTACIÓN	Botella de 01 litro, Estructura de envase: PET, con vida útil de un año, conforme al Art. 119 del D.S. 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Caja x 12 unidades.
CONTENIDO NETO DEL BIEN POR ENVASE	Contenido neto: 1 L y Capacidad del envase: 1 L
TIPO DE CERRADO	Sellado, con precinto de seguridad.
VIDA ÚTIL	No menor de un año (12 meses).
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica: <ul style="list-style-type: none">> Municipalidad Provincial Sánchez Carrión> Distribución gratuita> Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrión



	Programa de Alimentación-PCA
	Deberá decir PRODUCTO PERUANO Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse con el uso ni borrarse con el manipuleo o rozamiento.

PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL:

ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

El bien ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 5012153800390645, versión 02 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación, tal como se detalla a continuación:

FICHA TÉCNICA APROBADA

- 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
 Denominación del bien : ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de jurel de la especie *Trachurus trachurus* muvuy con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de alto láico, con aceite vegetal como medio de enlatado, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para mayor estabilidad comercial.
- 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
2.1 Del bien
 El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).
 Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roluras y preferentemente sin magulladuras, la superficie de corte del despiece debe ser uniforme y precisa, el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El entero de jurel en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<p>Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presentan se deben encontrar dentro de los siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5. - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no deben ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5. <p>NTP-CODEX CXS 119.2020 PARA PESCADOS EN CONSERVA, 2ª Edición</p>	
Factores de calidad	<p>El peso neto promedio y el peso escudo, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no están inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases, amado por separado presente un déficit de peso excesivo.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Datos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se detallan a continuación		
Mozzarella salinizada	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del periodo o del modo de elaboración, que no constituya un peligro para la salud humana, no reconozca fácilmente un uso lícito de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante cualquier leste de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. Nota: Indicar los defectos encontrados durante la evaluación y calificar cada aspecto que no ha sido considerado en esta ficha Técnica y cuyo informe se considere importante (como presencia de parásitos viables, antioleofos).	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables, persistentes e ineliminables, que estén signo de descomposición o rancidez. - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto - Presencia de olores en la carne en más del 5% del contenido escuadrado. - No deberá tener esencias duras.	NTP-CODEX CXS 119-200 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA, 2ª Edición
Textura	Una unidad de muestra con claros alteraciones del color que sean signo de descomposición o rancidez o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escuadrado.	
Maneras objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estructura de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pescados y acuícolas para mercado nacional y a exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 007- 2016-SAN/PES-DE, y su modificación
Contenido del envase	El contenido debe cumplir como mínimo el 95% de la capacidad del envase	NTP 204.002.2011 Norma el 2016 DE CONSERVAS PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presencia del contenido, 2ª Edición

Formida 02

Página 2 de 4

Version 02

Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley Nº 2002, Ley de creación del Organismo Nacional de Seguridad Psicológica, establece mediante Decreto Supremo Nº 1427.

Platina 3 cm 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Grupo Normativo de Seguridad Psiquica - Sanpes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual español y de inocuidad para los productos preparados y realizados por máquinas automáticas de empaquetado, envasado y etiquetado, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificación.

Precisión 1: Nojana.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que dañen las características sensoriales y permitan un correcto sellado que prevenga al producto biológico de la contaminación, así como no deben presentar grietas o golpes y estropear, según lo indicado en las normativas 32.1, 34.2 y 34.3 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 003-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al subtipo en el Registro Sanitario, según indicaciones del SANIPES.

Asimismo, el doble como en los ensayos mecánicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2018-SANJPE-DE, y su modificación.

Del mismo modo, los envases médicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.27 del Manual Indicadores Sanitarios y de seguridad para los productos plásticos y otros para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SAN/PES-CE, y sus modificatorias.

rección 2: La entidad deberá indicar en sus bases tanto el peso escurecido del producto por envase, como el peso por embalaje suelto. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del que se compone el envase (papel, plástico, etc.) y la forma del envase (como al, b, c, etc.).

3.3 Acetilado

Los envases de ensayo de Jural en aceite vegetal deben estar etiquetados³ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- = nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES que no se pujan como sulla del mismo el nombre comercial y otras designaciones de marca y/o calidad;

Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley Nº 2002, Ley de creación del Organismo Nacional de Seguridad Psiquiátrica, establece mediante Decreto Supremo Nº 1427.

Version 02

Platina 3 cm 2

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

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

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Preclación 4: No aplica.

Versión 02

Página 4 de 4



ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información adicional:

CALIDAD	Deberá de cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad de la Ficha Técnica.
PESO	O Lata x 425 gramos 1 libra TALL en caja de 24 unidades. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.
CONTENIDO DEL PRODUCTO POR ENVASE Y POR EMBALAJE	
MATERIAL	Envase de hojalata 1 lb TALL debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata". Lata x 425 Gr.
TIPO DE CERRADO	Hermético
VIDA ÚTIL	Mínima de 04 años.
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica: <ul style="list-style-type: none">> Municipalidad Provincial Sánchez Carrion> Distribución gratuita> Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrion





- Programa de Alimentación-PCA
- Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA.

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

ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

El bien Entero de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g, deberá de cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes con código 5012153800385116, versión 03 y cuenta con Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA de aprobación; tal como se detalla a continuación:



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie Scophthalmus maximus, u otras familias de Scophthalmidae, en recipientes herméticamente cerrados, en agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien
El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de espinas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada a 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de rollos y preferentemente sin magalladuras; la superficie de cada latín debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada a 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias declarantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3 de la NTP 204.018.2015.

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

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

Versión 03

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002-2018 Cambios de producto en proenzimas. 3ª Edición.	NTP 204.018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (conservar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 201-017:1894 (revisada al 2023), CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
Presencia de parásitos viables	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuáticos para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificación.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002-2011 (revisada al 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

Versión 03

Página 2 de 4



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad de Sanitos, competencia.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuáticos para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificación.

Predicción 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases y/o embalajes para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no tóxicos, herméticos, impermeables, resistentes a la corrosión, no permitir un cierre hermético que ponga al producto hidrológico de la conserva en contacto con el exterior, presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los números 52.1, 54.1 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuáticas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanitario.

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipulación, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018-2015.

Predicción 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el nivel del envase, y/o embalaje, el tipo de cerradura (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como bl., oval, etc.) en indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pureza de los productos.

2.3 Rotulado

Los envases de enlatado de caballa en agua y sal calada extra deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 11.3 y 11.1.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuáticas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2022-PRODUCE:

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

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30030, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificatoria y reciente Decreto Legislativo N° 1462.
Las inspecciones se harán de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 30030, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificatoria y reciente Decreto Legislativo N° 1462, y en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuáticas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2022-PRODUCE, siempre y cuando su finalidad sea el control de la calidad de los productos pesqueros y acuáticos, y no la de control de la inocuidad de los productos pesqueros y acuáticos, en cuyo caso se aplicará la legislación correspondiente.

Versión 03

Página 3 de 4

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

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

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2016-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser comprensibles de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 03

Página 4 de 4



ADemás, se deberá de cumplir con la siguiente información adicional:

CALIDAD	Deberá de cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad de la Ficha Técnica.
PESO	Lata x 425 gramos 1 libra TALL en caja de 24 unidades. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.
CONTENIDO DEL PRODUCTO POR ENVASE Y POR EMBALAJE	
MATERIAL	Envase de hojalata 1 lb TALL debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata". Lata x 425 Gr.
TIPO DE CERRADO	Hermético
VIDA ÚTIL	Mínima de 04 años.
ROTULADO	Adicional a la información que se ha considerado en la Ficha Técnica numeral 2.3, se pide considerar la información siguiente, misma que no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica: <ul style="list-style-type: none">> Municipalidad Provincial Sánchez Carrion> Distribución gratuita> Logo de la Municipalidad Provincial Sánchez Carrion



Programa de Complementación Alimentaria-PCA	
Deberá decir PROHIBIDA SU VENTA.	
Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse con el uso ni borrarse con el manipuleo o rozamiento.	

5.3. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Lugar

La entrega del producto se realizará en el Almacén de Programas Sociales - Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Sánchez Camión - Huamachuco, ubicado en el ex mercado del distrito de Huamachuco, Jr. San Martín N° 200, en horario de 08:00 a 17:00 horas. De lunes a viernes, en los días programados en coordinación con el Responsable del Almacén y Responsable de la Unidad de Programa Sociales, la Entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

Plazo

Los Productos serán entregados 04 días calendarios después de firmado el contrato para la primera entrega, y de notificada la orden de compra para las demás entregas.

Cronograma de Entregas de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria

ITEM	N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA
1	PRIMERA	EN UN PLAZO DE 04 DÍAS CALENDARIOS DESPUÉS DE FIRMADO EL CONTRATO O LA O.C.



2	SEGUNDA	EMISIÓN DE O/C 14/06/2024
3	TERCERA	EMISIÓN DE O/C 20/09/2024

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

6.1. OTRAS OBLIGACIONES

➤ El control de calidad del producto será realizado por el encargado de Control de Calidad (Nutricionista y/o Personal de la Unidad de Programas Sociales) donde se realizará los respectivos análisis. Después de obtenidos los resultados la/el nutricionista y/o personal a cargo emitirá un informe de calidad de aceptación o rechazo del producto de acuerdo a ficha técnica del bien. El contratista, tendrá que entregar la certificación de calidad en original, en el momento de la entrega del producto (cuya fecha de emisión y caducidad abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCA) emitidos por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) los mismos que deberá especificar que el producto cumple con las especificaciones técnicas requeridas (por cada entrega y lote). El certificado deberá estar a nombre del postor y dirigido a la entidad contratante.

➤ La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. El contratista, durante el transporte correspondiente, deberá contar con un vehículo apropiado, que cuente con techo o protección y esté cubierto para evitar el ingreso de polvo y el producto se pueda mojar en caso de lluvias u otros. Así mismo, el producto debe ser apilado de tal forma que no sufra ningún daño y llegue en óptimo estado a su destino. En el caso de incumplimiento, el producto no será recepcionado.

Nota: El costo que demande la certificación debe ser asumida por el Contratista.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

6.2. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS DE ACUERDO CON LA ENTREGA.

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

- > Recepción y conformidad del Responsable de Almacén de Programas Sociales y/o Administración del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Sánchez Carrión - Huamachuco
- > Certificado de calidad y/o conformidad de los productos a entregar emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL, en original.
- > Informe del funcionario Responsable de la Unidad de Programas Sociales y Gerencia de Desarrollo Social emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- > Comprobante de pago. Factura
- > Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en almacén de la Municipalidad Provincial de Sánchez Carrión - Huamachuco.

6.3. PENALIDADES APLICABLES

Las penalidades aplicables estarán en función a los plazos de entrega y al RLCE

7. NORMATIVA ESPECÍFICA

- > Tipo de raciones por cada modalidad de atención Directiva General N° 016-2006-MIMDES-PRONAAUGPAN
- > Resolución Ministerial N° 294-2019-MIDIS
- > Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS. Donde se aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, el cual consta de tres (03) Títulos, cinco (05)



Disposiciones Complementarias y cuatro (04) Anexos, los cuales forman parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

- > Decreto Supremo No 008-2016-MIDIS: "Decreto Supremo que establece funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria - PCA"

- > LEY N° 30225 Y SU REGLAMENTO

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL.

A.1. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

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

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la legislación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda



Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.
Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR Y HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA

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.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G Y ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

Para producto nacional:



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

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.

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

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

Para productos importados:

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

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



CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

PRODUCTO	DESCRIPCION
ARROZ SUPERIOR ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban 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. <p>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.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
	<ul style="list-style-type: none">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. <p>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.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR Y HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	<ul style="list-style-type: none">Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G Y ENTERO DE	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

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

CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.	<ul style="list-style-type: none">Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>
---	--

Advertencia

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

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

Advertencia

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

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 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 PAGO³

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

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

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

³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 cumple 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 manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000.00).

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

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

Datos del consorcio 3				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:		Teléfono(s):	Si	No
MYPE ¹⁵				
Correo electrónico:				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia, 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 Amazonia, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonia 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 Amazonia (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 Amazonia; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonia.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia" 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 Amazonia. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

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

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

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

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos
independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda