

# ***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 pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- 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

# Municipalidad Provincial **AZÁNGARO**



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

ADQUISICION DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA, ACEITE VEGETAL, GRATED DE ATUN, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LENTEJA CALIDAD 1, QUINUA PERLADA) PARA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS

Azángaro, junio del 2023

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “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 Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## **1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

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

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.



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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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



### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Azángaro  
RUC N° : 20172499679  
Domicilio legal : Jr. Azángaro N° 160 (Plaza san Bernardo).  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : abastecimiento@muniayangaro.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA, ACEITE VEGETAL, GRATED DE ATUN, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LENTEJA CALIDAD 1, QUINUA PERLADA) PARA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD
1	ARROZ PILADO EXTRA	59,991	KILÓGRAMO
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	3,499	LITRO
	GRATED DE ATÚN EN AGUA Y SAL DE 170 GRS.	49,257	LATA
	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL – 170 GR	3,048	LATA
2	LENTEJA DE CALIDAD 1	3,487	KILÓGRAMO
	QUINUA PERLADA	3,204	KILÓGRAMO

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 451-2023-MPA/GM, de fecha 29/05/2023.

### 1.3. 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.*

### 1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.5. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

## 1.6. 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.

## 1.7. 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 la suma de S/ 5.00 (cinco con 00/100 soles), previo pago en la unidad de caja de la Entidad.

### Importante

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

## 1.8. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, en adelante la Ley; Modificado por Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Modificado por D.S. N° 377-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Modificado por D.S. N° 377-2019-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Accesos a la Información Pública.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Accesos a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.

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 – PIDE<sup>2</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el 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

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

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

#### Importante

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Ninguna.

#### 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. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0713-001473

Banco : BANCO DE LA NACION

N° CCI<sup>3</sup> : [.....]

#### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y*

<sup>3</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

*siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- f) Domicilio y correo electrónico 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 comunicación <sup>5</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el*

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

*presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Azángaro, Jr. Azángaro N° 160 – Plaza san bernardo, en horario de atención al público.



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

55 46

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### ARROZ PILADO EXTRA

#### 1. FINALIDAD PUBLICA

La municipalidad provincial de Azángaro a través del Programa de Complementación Alimentaria, de manera eficiente y eficaz brinda atención alimentaria, con uso de recursos públicos del estado, priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las modalidades las cuales son, comedores populares, adultos en riesgo y PAN- TBC, que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo, la ayuda alimentaria es complementaria.

#### 2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICION

**Objetivo General:** Contar con productos alimenticios para brindar asistencia alimentaria complementaria a los usuarios de los diversos Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria de la provincia de Azángaro.

##### **Objetivos específicos:**

- Contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo.
- Mantener abastecido de alimentos el almacén del PCA, para atender a los usuarios de las diferentes modalidades.



#### 3. LUGAR DE ENTREGA

- Departamento de : Puno
- Provincia : Azángaro
- Distrito : Azángaro
- Lugar : Almacén de PCA (Jr. Arequipa – interior del estadio polideportivo)



#### 4. FORMA DE ENTREGA

Los productos alimenticios del presente proceso de selección serán entregados en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, en coordinación con la responsable del programa, el responsable del almacén central y conjuntamente con el Comité de Gestión Local del P.C.A., las cuales deben estar en perfectas condiciones y debe cumplir las especificaciones técnicas de las bases y la propuesta presentada.

Se realizará la verificación y conteo de los productos con el Comité de Gestión Local del PCA.

**NOTA:** El proveedor deberá traer el certificado de calidad y/o copia del informe de ensayo del producto en 02 (copias legalizadas). Que conforme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL.

#### 5. PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega en el plazo de cinco (05) días calendario (primera entrega) desde el día siguiente de perfeccionado el contrato, y las siguientes entregas según cronograma establecido.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

54 X  
58

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	I ENTREGA 05 DIAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO	03 DE AGOSTO DEL 2023	III ENTREGA 06 DE NOVIEMBRE DEL 2023
ARROZ PILADO EXTRA	KILO	59991	22031	18980	18980

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del comité de gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE).

8. GARANTÍA.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

FORMA DE PAGO.

El pago se realizará, en pagos parciales según las entregas, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

11. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
12. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
13. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
14. Peso neto del producto envasado.
15. Fecha de envasado.
16. Fecha de vencimiento.
17. Código o número de lote.
18. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
19. Registro sanitario
20. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara, para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, lo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



Lic. Yudy L. Mendoza Larico  
SUB GERENTE  
PROGRAMA SOCIALES  
PVLPCA




MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

5384  
57

MODELO DEL ROTULADO - ARROZ PILADO EXTRA



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE AZANGARO



PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO  
REGISTRO SANITARIO  
PESO NETO  
FECHA DE ENVASADO  
FECHA DE VENCIMIENTO  
CODIGO DE LOTE  
PROVEEDOR  
DIRECCION  
INFORMACION NUTRICIONAL  
INGREDIENTES

PROHIBIDA SU VENTA  
PRODUCTO PERUANO

11. TRANSPORTE

Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

12. ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles.

  
Lic. Yohel M. MORALES LÓPEZ  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7419



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

5248  
56

**13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

**14. GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

**15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

La convocatoria debe ser a través de sistema de contratación de precios unitarios.

**16. VIDA ÚTIL**

La Vida Útil de los productos, deben corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por la DIGESA, según corresponda al bien, así como el alcance de la Autoridad Sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Con Vida Útil de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción para el arroz pilado extra: El cual no será mayor a 02 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alimentos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA

**17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**PARA ARROZ PILADO EXTRA**

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

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.



Lic. Yady L. Mendoza Larico  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN  
CIP: 7419



5 148  
55

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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

5 048  
54

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15%	
Granos quebrados	Máximo 5%	
Granos inmaduros	0,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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



#### 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 extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

#### 2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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

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



49 40  
53

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Lic. Yady L. Mendoza Larico  
NOTARIO ENISTA  
CNP



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

4/1/23  
108

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. FINALIDAD PUBLICA

La municipalidad provincial de Azángaro a través del Programa de Complementación Alimentaria, de manera eficiente y eficaz brinda atención alimentaria, con uso de recursos públicos del estado, priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las modalidades las cuales son, comedores populares, adultos en riesgo y PAN- TBC, que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo, la ayuda alimentaria es complementaria.

2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICION

**Objetivo General:** Contar con productos alimenticios para brindar asistencia alimentaria complementaria a los usuarios de los diversos Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria de la provincia de Azángaro.

**Objetivos específicos:**

- Contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo.
- Mantener abastecido de alimentos el almacén del PCA, para atender a los usuarios de las diferentes modalidades.

3. LUGAR DE ENTREGA

- Departamento de : Puno
- Provincia : Azángaro
- Distrito : Azángaro
- Lugar : Almacén de PCA (Jr. Arequipa – interior del estadio polideportivo)

4. FORMA DE ENTREGA

Los productos alimenticios del presente proceso de selección serán entregados en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, en coordinación con la responsable del programa, el responsable del almacén central y conjuntamente con el Comité de Gestión Local del P.C.A., las cuales deben estar en perfectas condiciones y debe cumplir las especificaciones técnicas de las bases y la propuesta presentada.

Se realizará la verificación y conteo de los insumos con el Comité de Gestión Local del PCA.

*El proveedor deberá traer el certificado de calidad y/o copia del informe de ensayo del producto en 02 (copias legalizadas). Que conforme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL.*

5. PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega en el plazo de cinco (05) días calendario (primera entrega) desde el día siguiente de perfeccionado el contrato, y las siguientes entregas según cronograma establecido.



Uc. L. Mendoza Larico  
NU. SUBASTA  
CNP. 7419





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

4038

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	I ENTREGA 05 DÍAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO	II ENTREGA 03 DE AGOSTO DEL 2023	III ENTREGA 06 DE NOVIEMBRE DEL 2023
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3499	1167	1166	1166

Lic. Yudy I. Mendoza Larco  
NUTRICIONISTA  
CNP 1413

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del Comité de Gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE).

8. GARANTÍA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.



9. FORMA DE PAGO

El pago se realizará, en pagos parciales según las entregas, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

1. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
2. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
3. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
4. Peso neto del producto envasado.
5. Fecha de envasado.
6. Fecha de vencimiento.
7. Código o número de lote.
8. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
9. Registro sanitario
10. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos se deberá utilizar tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

106

MODELO DEL ROTULADO ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



Lic. Yvory L. Rodríguez Larico  
AUTORIZADO  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE AZANGARO



PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO  
REGISTRO SANITARIO  
PESO NETO  
FECHA DE ENVASADO  
FECHA DE VENCIMIENTO  
CODIGO DE LOTE  
PROVEEDOR  
DIRECCION  
INFORMACION NUTRICIONAL  
INGREDIENTES

PROHIBIDA SU VENTA  
PRODUCTO PERUANO

11. TRANSPORTE

Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

12. ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

SV 2

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

14.GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

## 15.SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La convocatoria debe ser a través de sistema de contratación de precios unitarios.



## 16. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por DIGESA según corresponda al bien, así como el alcance de la autoridad sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Para el **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**, la vida útil será de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción. El cual no será mayor de 02 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alimentos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA.

## 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

PARA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

50 78

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

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

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

**2.3.**

**Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL

1. FINALIDAD PUBLICA

La municipalidad provincial de Azángaro a través del Programa de Complementación Alimentaria, de manera eficiente y eficaz brinda atención alimentaria, con uso de recursos públicos del estado, priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las modalidades las cuales son, comedores populares, adultos en riesgo y PAN- TBC, que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo, la ayuda alimentaria es complementaria.

2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICION

**Objetivo General:** Contar con productos alimenticios para brindar asistencia alimentaria complementaria a los usuarios de los diversos Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria de la provincia de Azángaro.

**Objetivos específicos:**

- Contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo.
- Mantener abastecido de alimentos el almacén del PCA, para atender a los usuarios de las diferentes modalidades.

3. LUGAR DE ENTREGA

- Departamento de : Puno
- Provincia : Azángaro
- Distrito : Azángaro
- Lugar : Almacén de PCA (Jr. Arequipa – interior del estadio polideportivo)

4. FORMA DE ENTREGA

Los productos alimenticios del presente proceso de selección serán entregados en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, en coordinación con la responsable del programa, el responsable del almacén central y conjuntamente con el Comité de Gestión Local del P.C.A., las cuales deben estar en perfectas condiciones y debe cumplir las especificaciones técnicas de las bases y la propuesta presentada.

Se realizará la verificación y conteo de los insumos con el Comité de Gestión Local del PCA.

**NOTA:** El proveedor deberá traer el certificado de calidad y/o copia del informe de ensayo del producto en 02 (copias legalizadas). Que conforme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL.

5. PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega en el plazo de cinco (05) días calendario (primera entrega) desde el día siguiente de perfeccionado el contrato, y las siguientes entregas según cronograma establecido.

Lic. Yady L. Mendoza Larico  
FISCALISTA







MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

16

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	I ENTREGA 05 DIAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO	II ENTREGA 4 DE SETIEMBRE DEL 2023	III ENTREGA 28 DE NOVIEMBRE DEL 2023
GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL	LATA DE 170 GR	49257	16419	16419	16419

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del Comité de Gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE).

8. GARANTÍA.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

9. FORMA DE PAGO

El pago se realizará, en pagos parciales según las entregas, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

1. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
2. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
3. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
4. Peso neto del producto envasado.
5. Fecha de envasado.
6. Fecha de vencimiento.
7. Código o número de lote.
8. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
9. Registro sanitario
10. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos se deberá utilizar tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA


15 118

MODELO DEL ROTULADO GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL

U.C. N° 007-2023-MPA/CS-1  
C.M.P. 7419



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE AZANGARO



PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO  
REGISTRO SANITARIO  
PESO NETO  
FECHA DE ENVASADO  
FECHA DE VENCIMIENTO  
CODIGO DE LOTE  
PROVEEDOR  
DIRECCION  
INFORMACION NUTRICIONAL  
INGREDIENTES

PROHIBIDA SU VENTA  
PRODUCTO PERUANO

**11. TRANSPORTE**

Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

**12. ALMACENAMIENTO**

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

14

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles.

**13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

**14. GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

**15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

La convocatoria debe ser a través de sistema de contratación de precios unitarios.

**16. VIDA ÚTIL**

La vida útil del producto debe corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por DIGESA según corresponda al bien, así como el alcance de la autoridad sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Para el **GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL x 170gr**, la vida útil será de 48 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción. El cual no será mayor de 06 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alimentos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA

**17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL x 170 gr.**

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

Lic. Vady L. Mendoza Lario  
NUTRICIONISTA  
COP 7413



740



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO**  
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA**

- Copia simple del registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos vigentes, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES, según Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Muestra del Producto ofertado
- Certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitido por el MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenan los productos están en permanente evaluación sanitaria, en cumplimiento de la ley N° 26842, ley general de salud.
- Copia simple de la carta de autorización de uso de documentos y contrato de distribución con la planta elaboradora de conservas.

**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.

**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.





13

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL  
Denominación técnica : CONSERVA DE GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Es una conserva de producto pesquero, envasado herméticamente y que ha sido sometido a esterilización comercial, al cual se le ha agregado agua y sal como medio de relleno.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**1. Del bien**

Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deben ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias y deben cumplir con lo establecido en la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 5.1.1 de la NTP 204.001:2019.

El graded de pescado debe estar libre de escamas; en lo posible, debe estar libre de piel, sangre coagulado, huesos y carne oscura; el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3 y 5.8.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El graded de pescado en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Olor	Característico del producto, libre de olor a descomposición y de olores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición
Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	
Textura	Firme y propia del producto y no debe tener espinas duras.	
Vacío	Si durante el envasado se utiliza vacío, debe ser suficiente para impedir la deformación de los recipientes en cualquier condición (temperatura elevada o baja presión atmosférica) que pueda verificarse durante la distribución del producto.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

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



12 214

**Precisión 1:** La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la (s) especie (s) de pescado (s) a partir del cual se elaborará el graded requerido; siempre que se haya verificado la pluralidad de postores; por ejemplo: La especie usada para la elaboración del graded de pescado en agua y sal será el Jurel (*Trachurus picturatus murphyi*).

Cabe señalar que, la (s) especie (s) de pescado (s) a precisar deberá (n) ser distinta (s) a la (s) especie (s) de los productos pesqueros que cuentan con Ficha Técnica.

**Envase y/o embalaje**

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019.

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

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



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

**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

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

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

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

12

ESPECIFICACIONES TECNICAS

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL x 170 gr.

Lic. Yudy L. Aguirre Lario  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. 1000



1. FINALIDAD PUBLICA

La municipalidad provincial de Azángaro a través del Programa de Complementación Alimentaria, de manera eficiente y eficaz brinda atención alimentaria, con uso de recursos públicos del estado, priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las modalidades las cuales son, comedores populares, adultos en riesgo y PAN- TBC, que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo, la ayuda alimentaria es complementaria.

2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICION

**Objetivo General:** Contar con productos alimenticios para brindar asistencia alimentaria complementaria a los usuarios de los diversos Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria de la provincia de Azángaro.

**Objetivos específicos:**

- Contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo.
- Mantener abastecido de alimentos el almacén del PCA, para atender a los usuarios de las diferentes modalidades.

3. LUGAR DE ENTREGA

- Departamento de : Puno
- Provincia : Azángaro
- Distrito : Azángaro
- Lugar : Almacén de PCA (Jr. Arequipa – interior del estadio polideportivo)

4. FORMA DE ENTREGA

Los productos alimenticios del presente proceso de selección serán entregados en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, en coordinación con la responsable del programa, el responsable del almacén central y conjuntamente con el Comité de Gestión Local del P.C.A., las cuales deben estar en perfectas condiciones y debe cumplir las especificaciones técnicas de las bases y la propuesta presentada.

Se realizará la verificación y conteo de los insumos con el Comité de Gestión Local del PCA.

**NOTA:** El proveedor deberá traer el certificado de calidad y/o copia del informe de ensayo del producto en 02 (copias legalizadas). Que conforme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL.

5. PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega en el plazo de cinco (05) días calendario de perfeccionado el contrato, como única entrega.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

10

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGA (OS DIAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO)
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170GR	LATA DE 170	3048	3048

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del Comité de Gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE).

8. GARANTÍA.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

9. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará como pago único, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

1. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
2. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
3. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
4. Peso neto del producto envasado.
5. Fecha de envasado.
6. Fecha de vencimiento.
7. Código o número de lote.
8. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
9. Registro sanitario
10. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos se deberá utilizar tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



Lic. Yudy L. Mendoza Lanco  
NUTRICIONISTA






MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

9

MODELO DEL ROTULADO FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL x 170gr.



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE AZANGARO



PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO  
REGISTRO SANITARIO  
PESO NETO  
FECHA DE ENVASADO  
FECHA DE VENCIMIENTO  
CODIGO DE LOTE  
PROVEEDOR  
DIRECCION  
INFORMACION NUTRICIONAL  
INGREDIENTES

PROHIBIDA SU VENTA  
PRODUCTO PERUANO

#### 11. TRANSPORTE

Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

#### 12. ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

8

13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

14. GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La convocatoria debe ser a través de sistema de contratación de precios unitarios.

16. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por DIGESA según corresponda al bien, así como el alcance de la autoridad sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Para el FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL x 170gr, la vida útil será de 48 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción. El cual no será mayor de 06 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alimentos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA.

17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL x 170 gr.

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

Lic. Hugo L. Rodríguez  
MAGISTER EN EDUCACIÓN  
CIP 7450  
CIP





Lic. Yudy L. Aponte Larico  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
N° 009-2023-MPA/CS - 1



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

7

- Certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitido por el MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenan los productos están en permanente evaluación sanitaria, en cumplimiento de la ley N° 26842, ley general de salud.
- Copia simple de la carta de autorización de uso de documentos y contrato de distribución con la planta elaboradora de conservas.

**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.

6

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

Lic. Yoly L. Mendoza Larico  
MAYORISTARISTA  
C.R. 7430

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN



2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li><li>- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li></ul>	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición





5 10

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b>	Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:	
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

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

4

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).



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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.







MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

47 38

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	I ENTREGA 05 DIAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO	II ENTREGA 03 DE AGOSTO DEL 2023	III ENTREGA 06 DE NOVIEMBRE DEL 2023
LENTEJA CALIDAD 1 -EXTRA	KILO	3487	1163	1162	1162

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del Comité de Gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE).

8. GARANTÍA.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

9. FORMA DE PAGO

El pago se realizará, en pagos parciales según las entregas, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

1. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
2. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
3. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
4. Peso neto del producto envasado.
5. Fecha de envasado.
6. Fecha de vencimiento.
7. Código o número de lote.
8. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
9. Registro sanitario
10. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos se deberá utilizar tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Lic. Rudy L. Mendoza Lario  
CONSEJERO LOCAL  
CNSP AZANGARO



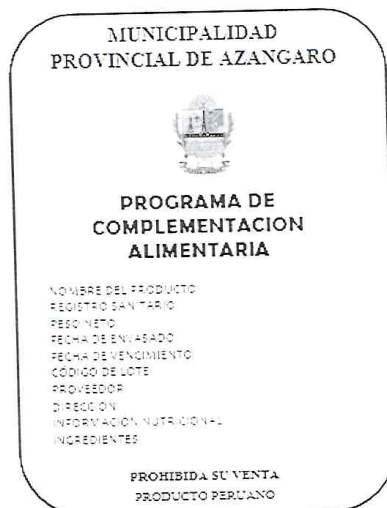


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

7<sup>o</sup> 24

MODELO DEL ROTULADO LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

Lic. Nayla Córdova Larico  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZANGARO  
CNP 7419



11. TRANSPORTE



Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

12. ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

40 230

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

14. GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La convocatoria debe ser a través de sistema de contratación de precios unitarios.

16. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por DIGESA según corresponda al bien, así como el alcance de la autoridad sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Para la **Lenteja calidad 1 – Extra**: con vida útil de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción. El cual no será mayor de 02 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alientos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA.

17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

PARA LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

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

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.

U.E. TUPAC KATIPAY  
NÚM. 7419  
GNP







44 85

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición								
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							





7238  
228

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

QUINUA GRADO 1

1. FINALIDAD PUBLICA

La municipalidad provincial de Azángaro a través del Programa de Complementación Alimentaria, de manera eficiente y eficaz brinda atención alimentaria, con uso de recursos públicos del estado, priorizando la atención a la población de zonas de pobreza y extrema pobreza a través de las modalidades las cuales son, comedores populares, adultos en riesgo y PAN- TBC, que tiene como objetivo contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo, la ayuda alimentaria es complementaria.

2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICION

**Objetivo General:** Contar con productos alimenticios para brindar asistencia alimentaria complementaria a los usuarios de los diversos Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria de la provincia de Azángaro.

**Objetivos específicos:**

- Contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños, niñas, adolescentes y adultos en riesgo.
- Mantener abastecido de alimentos el almacén del PCA, para atender a los usuarios de las diferentes modalidades.



3. LUGAR DE ENTREGA

- Departamento de : Puno
- Provincia : Azángaro
- Distrito : Azángaro
- Lugar : Almacén de PCA (Jr. Arequipa – interior del estadio polideportivo)

4. FORMA DE ENTREGA

Los productos alimenticios del presente proceso de selección serán entregados en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, en coordinación con la responsable del programa, el responsable del almacén central y conjuntamente con el Comité de Gestión Local del P.C.A., las cuales deben estar en perfectas condiciones y debe cumplir las especificaciones técnicas de las bases y la propuesta presentada.

Se realizará la verificación y conteo de los insumos con el Comité de Gestión Local del PCA.

**NOTA:** El proveedor deberá traer el certificado de calidad y/o copia del informe de ensayo del producto en 02 (copias legalizadas). Que conforme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL.

5. PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega en el plazo de cinco (05) días calendario (primera entrega) desde el día siguiente de perfeccionado el contrato, y las siguientes entregas según cronograma establecido.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA



6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	I ENTREGA 05 DIAS CALENDARIOS DE PERFECCIONADO EL CONTRATO	II ENTREGA 03 DE AGOSTO DEL 2023	III ENTREGA 06 DE NOVIEMBRE DEL 2023
QUINUA GRADO 1	KILO	3204	1068	1068	1068

7. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria, previo a ello se realizará el control de calidad de los productos por parte del Comité de Gestión Local, y la Sub Gerencia de Programas Sociales, de existir observaciones se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, ni mayor de diez días calendario para la subsanación correspondiente. (Art. 168 del reglamento de la LCE)

8. GARANTÍA.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

9. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará, en pagos parciales según las entregas, previa presentación del informe de conformidad del área usuaria o la responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El contratista deberá entregar los productos y presentar el comprobante de pago correspondiente (guía y factura) aprobado por la SUNAT, a nombre de la municipalidad Provincial de Azángaro, el cual será cancelado, previa conformidad dentro de los plazos administrativos, de acuerdo a lo señalado en el Art 171°, Reglamento de la LCE.

10. ROTULADO

En el rotulado de los envases, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

1. Nombre de la Municipalidad Provincial de Azángaro.
2. Nombre del Programa de complementación alimentaria (PCA).
3. El nombre del producto, indicando la clase y variedad.
4. Peso neto del producto envasado.
5. Fecha de envasado.
6. Fecha de vencimiento.
7. Código o número de lote.
8. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUV y dirección del importador.
9. Registro sanitario
10. Prohibida su venta

El rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos se deberá utilizar tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.


Lic. Yury L. Mendoza Lirio  
Sub Gerente de Programas Sociales  
Municipalidad Provincial de Azángaro





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

MODELO DEL ROTULADO QUINUA GRADO 1



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE AZÁNGARO

PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA

NOMBRE DEL PRODUCTO  
REGISTRO SANITARIO  
PESQUETO  
FECHA DE ENVASADO  
FECHA DE VENCIMIENTO  
CODIGO DE LOTE  
PROVEEDOR  
DIRECCION  
INFORMACION NUTRICIONAL  
INGREDIENTES

PROHIBIDA SU VENTA  
PRODUCTO PERUANO

Lic. Yady L. Mendoza Larico  
NUTRICIONISTA  
CNP 7419



11. TRANSPORTE

Los alimentos deben ser transportados en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. De acuerdo al tipo de producto y la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras, o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

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

Disposiciones referidas en el Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título V. Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Artículo 75 y 76. Condiciones de transporte.

12. ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar el almacenamiento de los productos en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo para permitir la circulación del aire, también para prevenir la presencia y proliferación de insectos y roedores. El espacio libre entre filas de rumas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos. Para efecto se coordinará con él o la encargada de recepción del producto, y/o responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

Disposiciones referidas según la NTS 114-MINSA/DIGESA-V.01- Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- Alimentos No Perecibles



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AZÁNGARO  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

13. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en el Jr. Arequipa (interior del estadio polideportivo municipal), con la verificación del personal de Almacén Central y el encargado del PCA.

14. GARANTÍA COMERCIAL O RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, corresponderá a la Garantía comercial ofrecida por el Contratista, el cual debe corresponder a la establecida en la Vida útil de cada producto, con la finalidad de que en un plazo de 10 días calendarios, como máximo, este puede hacer la reposición de los productos defectuosos, en caso se identifique alguno, con esto se busca garantizar la inocuidad de los bienes, respecto a la atención de los beneficiarios.

15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La convocatoria debe ser a través del sistema de contratación de precios unitarios.

16. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe corresponder a lo especificado en el Registro Sanitario expedido por DIGESA según corresponda al bien, así como el alcance de la autoridad sanitaria (DIGESA, SENASA o SANIPES).

Para la **QUINUA GRADO 1**, la vida útil será de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de producción. El cual no será mayor de 02 meses antes de la entrega del producto en el almacén de alimentos.

La misma que debe corresponder en el Registro Sanitario, expedido por la DIGESA, según el D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria según el D.S. N° 038-2017-SA.

17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

PARA QUINUA GRADO 1

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

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.







FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4,0%								
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)								
Grandes	Mayor a 1,70								
Medianos	Entre 1,40 a 1,70								
Pequeños	Mayor a 1,20								
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 97%								
- Granos quebrados	Máximo 1,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,25%								
- Granos recubiertos	0%								
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%								



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

- 1 A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.  
A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
- 2 Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- 3 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

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

2.4. Inserto  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

#### 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

##### PARA ARROZ PILADO EXTRA

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

#### 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

##### PARA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

## 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

### GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL x 170 gr.

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Copia simple del registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos vigentes, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES, según Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Muestra del Producto ofertado
- Certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitido por el MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenan los productos están en permanente evaluación sanitaria, en cumplimiento de la ley N° 26842, ley general de salud.
- Copia simple de la carta de autorización de uso de documentos y contrato de distribución con la planta elaboradora de conservas.

## 17.REQUISITOS DE HABILITACIÓN

### FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL x 170 gr.

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



- Certificado de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitido por el MINSA donde acredite que el almacén donde se almacenan los productos están en permanente evaluación sanitaria, en cumplimiento de la ley N° 26842, ley general de salud.
- Copia simple de la carta de autorización de uso de documentos y contrato de distribución con la planta elaboradora de conservas.

#### 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN PARA LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

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

#### 17. REQUISITOS DE HABILITACION PARA QUINUA GRADO 1

- a) 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.
- b) 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.

#### **.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

Conste por el presente documento, la ADQUISICION DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA, ACEITE VEGETAL, GRATED DE ATUN, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LENTEJA CALIDAD 1, QUINUA PERLADA) PARA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS, que celebra de una parte la Municipalidad Provincial de Azángaro, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el Órgano Encargado de las Contrataciones, adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la ADQUISICION DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA, ACEITE VEGETAL, GRATED DE ATUN, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LENTEJA CALIDAD 1, QUINUA PERLADA) PARA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS, 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 la ADQUISICION DE ALIMENTOS (ARROZ PILADO EXTRA, ACEITE VEGETAL, GRATED DE ATUN, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LENTEJA CALIDAD 1, QUINUA PERLADA) PARA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS

### **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 PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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

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 ..... días calendarios, a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o suscripción de contrato

PRODUCTO: ARROZ PILADO EXTRA		
ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD (KILOS)
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	22,031
SEGUNDA ENTREGA	03 de Setiembre del 2023	18,980
TERCERA ENTREGA	06 de noviembre del 2023	18,980
TOTAL		59,991

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL		
ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD LITRO
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	1,167
SEGUNDA ENTREGA	03 de Setiembre del 2023	1,166
TERCERA ENTREGA	06 de noviembre del 2023	1,166
TOTAL		3,499

PRODUCTO: GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL		
ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD LATA
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	16,419
SEGUNDA ENTREGA	03 de Setiembre del 2023	16,419
TERCERA ENTREGA	06 de noviembre del 2023	16,419
TOTAL		49,257

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL		
ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD (LATA)
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	3,048
TOTAL		3,048

PRODUCTO: LENTEJA DE CALIDAD		
------------------------------	--	--

ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD LATA
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	1,163
SEGUNDA ENTREGA	03 de Agosto del 2023	1,162
TERCERA ENTREGA	06 de noviembre del 2023	1,162
<b>TOTAL</b>		<b>3,487</b>

PRODUCTO: QUINUA PERLADA		
ENTREGAS	FECHA DE INTERNAMIENTO	CANTIDAD (LITROS)
PRIMERA ENTREGA	A los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	1,068
SEGUNDA ENTREGA	03 de Setiembre del 2023	1,068
TERCERA ENTREGA	06 de noviembre del 2023	1,068
<b>TOTAL</b>		<b>3,204</b>

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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



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

LA ENTIDAD no otorgará adelantos.

#### **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 el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Azángaro y la conformidad será otorgada por el de área usuaria correspondiente, según corresponda, en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

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

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año 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.

Esta penalidad se deduce 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.

Esta penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora, 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 CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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: Jr. Azángaro N° 160 – Plaza san bernardo, Azángaro - Puno.

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 Digitales<sup>10</sup>.*

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



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de 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 compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato 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.

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



**Importante**

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

**ANEXO Nº 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 009-2023-MPA/CS - 1**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato 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.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1**

Presente.-

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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 6**

**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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 7

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-MPA/CS - 1**

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
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo 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*