

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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Xyz</div>	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:

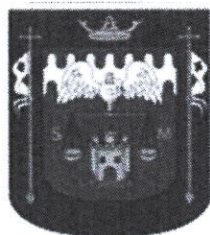
N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de 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 DE
PIURA

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-CS/MPP
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“CONTRATACIÓN DE BIENES PARA LA ADQUISICION DE
PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCAM - EJERCICIO
FISCAL 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.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor



público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

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


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

- 
- 
- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
 - b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.

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

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

procedimientos de selección según relación de ítems.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

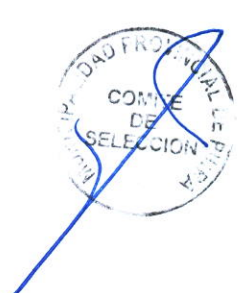
Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS


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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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


El postor puede mejorar su propia oferta durante el 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 PIURA
RUC N° : 20154477374
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N° 377 – PIURA
Teléfono: : 073-602000
Correo electrónico: : cep@muniypiura.gob.pe



1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **“CONTRATACIÓN DE BIENES para la ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCAM - EJERCICIO FISCAL 2023”**

ITEM	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDADES
1	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL (425 GR.)	5012153800385117	LATAS	120,191.00
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X LITRO	5015151300002526	LITRO	48,050.00
3	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	5012153800358113	LATAS	123,675.00
4	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042450100330415	KG.	57,248.00
5	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA X20 KG	5042180100329911	KG.	20,769.00
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042400300330409	KG.	29,452.00



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – SOLICITUD 53-2023 del 29.08.2023

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO
RECURSOS ORDINARIOS**

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO
NO CORRESPONDE**

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar SI. 5.00 (Cinco Con 00/100 Soles) en Unidad de Fondos de la Municipalidad Provincial de Piura, sito en Jr. Ayacucho N°377 - Piura y recabar las bases en la Oficina de Logística, Ubicada en el mismo edificio Municipal.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- ✓ Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año
- ✓ Fiscal 2023.
- ✓ Ley N° 31640 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- ✓ Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TÚO de la Ley N° 30225 - Ley de
- ✓ Contrataciones del Estado y Modificatorias
- ✓ Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225-Ley de
- ✓ Contrataciones del Estado y Modificatorias.
- ✓ Directivas y Opiniones del OSCE.
- ✓ Resoluciones emitidas por el tribunal de contrataciones del Estado
- ✓ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- ✓ Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la MYPES.
- ✓ Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias.
- ✓ Código Civil.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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


2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Advertencia

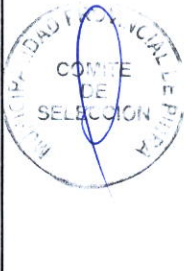
El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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


Advertencia



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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**

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".*

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

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

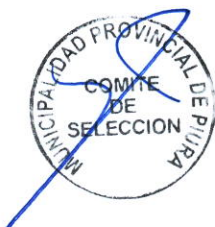
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad 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 Haya⁵.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad de Atención al Ciudadano ubicado en Jr. Ayacucho N° 377 - Piura en el horario de atención de 07:15 hasta las 15:15 horas.



⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

Adquisición De Insumos Con Ficha Técnica Para El Programa De Complementación Alimentaria (PCAM) Año 2023 De La Municipalidad Provincial De Piura

Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCAM - EJERCICIO FISCAL 2023, para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de Los centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares y albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO X 50 KG	5022110800317621	KG.
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL (425 GR.)	5012153800385117	LATAS
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X LITRO	5015151300002526	LITRO
ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	5012153800358113	LATAS
LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042450100330415	KG.
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA X20 KG	5042180100329911	KG.
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042400300330409	KG.

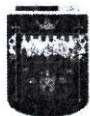
2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

ITEM	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	Versión	Observación
1	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL (425 GR.)	5012153800385117	2.0	
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X LITRO	5015151300002526	15.0	
3	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	5012153800358113	3.0	
4	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042450100330415	7.0	
5	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA X20 KG	5042180100329911	8.0	
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	5042400300330409	6.0	





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de Grated de caballa en agua y sal para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir Grated de caballa en agua y sal para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	LATAS x 425 Gr	120,191

2.1 Características técnicas


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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El grated o desmenuzado de caballa es una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El producto debe estar libre de escamas. En lo posible, debe estar libre de piel, sangre coagulada, huesos y carne oscura. El contenido debe ocupar como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El producto no debe contener materias extrañas, según el numeral 5.8 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Grated de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

Versión 02

Página 1 de 3



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Desmenuzado, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

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 con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y

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

Versión 02

Página 2 de 3

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA




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



con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Latas de 1Lb. Tapa plana (425 g)

- ✓ Material: De hojalata con barniz e interior sanitario, incoloro y la parte exterior barniz aluminio, específico para alimentos de baja acidez.
- ✓ Tipo de sellado: En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabezales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.
- ✓ Presión de vacío: Garantizar un mínimo de 3° de mercurio (67.2mm).

TIPO DE ENVASE	PESO NETO (gr.)	PESO ESCURRIDO O DRENADO MINIMO	N° DE ENVACES POR CAJA
1 Lb (425 g) Tapa plana	425 gr	320 gr	24

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistente al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartones sucios reciclados, rotos o con síntomas de adulteración de las mismas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del producto en los lados de la caja

DENISSE LORENA
FARFAN BRICENO

Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Precisión

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

2.2.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- a. Nombre del tipo del producto elaborado
- b. Registro Sanitario SANIPES
- c. Nombre o Razón Social y dirección de la empresa productora y/o distribuidor
- d. Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- e. Información nutricional
- f. Peso neto
- g. Peso escurrido
- h. Condiciones de almacenamiento
- i. Fecha de producción y fecha de vencimiento
- j. Código de identificación del lote de producción, que también podría estar en el propio envase del producto.

k. PROHIBIDA SU VENTA




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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA




ANEXO 01: MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES (Leer leyenda)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-
PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

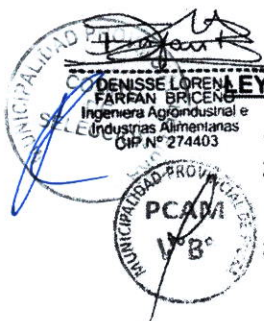
FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO

COMPOSICION

**INFORMACION
NUTRICIONAL**

**ENVASE RECICLABLE
CONDICIONES
DE CONSERVACION
ALAMACENAMIENTO**



LEYENDA:

1. "GOBIERNO DEL PERU" es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo. Todo el recuadro es con línea de color azul.
 - El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto con letras no menores a 0.3 cm. de alto las leyendas:
 - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL – PCAM
 - PROHIBIDA SU VENTA.
- El embalaje (cajas de cartón corrugado de 24 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
 - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL – PCAM
 - PROHIBIDA SU VENTA.

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

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

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

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de **120,191 Latas x 425 gr de Grated de caballa en agua y sal**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	Primera	60,094 Latas x 425 gr	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	Segunda	60,097 Latas x 425 gr	No mayor a noventa (90) días calendarios a partir de la suscripción del contrato	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega



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

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

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



METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición



Advertencia

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

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



4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

4.2 Conformidad de los bienes

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




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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.3 Forma de pago

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

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

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

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



4.4 Reajuste de los pagos

--

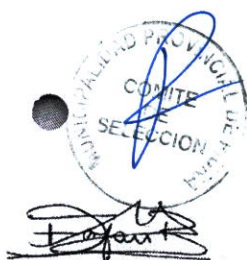
Advertencia

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

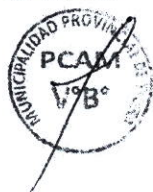
4.5 Otras penalidades aplicables

--

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



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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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



4.7 Condiciones de los consorcios

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

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%



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

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

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

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



Advertencia

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



CAPÍTULO V REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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.

Advertencia

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

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

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

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

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

Advertencia

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES



1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Denominación

"Adquisición de Aceite Vegetal Comestible para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"



Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir Aceite vegetal comestible para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

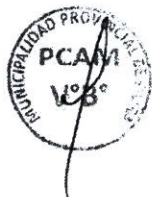
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR



Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	48,050

2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



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.

Versión 15

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

PRODUCTO	UNIDAD	ENVASE
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA X LITRO	CAJA POR 12 BOTELLAS

Envase Primario	Envase Secundario
Polietileno Tereftalato PET con tapa	Cajas de cartón corrugado de primer uso

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Precisión

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



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

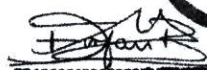




MUNICIPALIDAD DE
PIURA

2.2.3 Rotulado





DENISSE LORE
FARFAN BRICEÑO
Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO
FECHA DE PRODUCCION
FECHA DE VENCIMIENTO
LOTE
PROVEEDOR

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO SANITARIO

COMPOSICION

INFORMACION
NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE
CONDICIONES
DE CONSERVACION
ALMACENAMIENTO

LEYENDA:

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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

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

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



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

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

- a. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- b. GOBIERNO DEL PERU.
- c. LOGOTIPO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
- d. PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM
- e. NOMBRE DEL PRODUCTO.
- f. PESO DEL PRODUCTO ENVASADO.
- g. FECHA DE PRODUCCIÓN.
- h. FECHA DE VENCIMIENTO.
- i. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE DE PRODUCCIÓN.
- j. PROVEEDOR.
- k. DISTRIBUCIÓN GRATUITA.
- l. PROHIBIDA SU VENTA
- m. FORMA EN LA QUE SE PRESENTA
- n. MARCA
- o. PRODUCTO PERUANO.
- p. REGISTRO INDUSTRIAL.
- q. FABRICADO O ENVASADO POR.
- r. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- s. **COMPOSICIÓN:** declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- t. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.
- u. ENVASE RECICLABLE.
- v. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.





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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

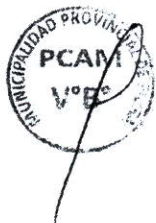
El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad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

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de **48,050 Litros de Aceite Vegetal Comestible**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

DENISSE LORENA
FARFAN BRICENO
Ingeniera Agrónoma
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODALIDAD PCA			
PRODUCTO	CANTIDAD (LITROS)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	24,025 LITROS	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	24,025 LITROS	No mayor a noventa (90) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato.	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

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


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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



METODO DE MUESTREO:

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

ENSAYO O PRUEBAS:

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



Advertencia

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

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

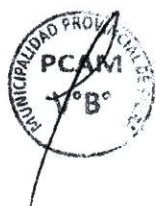


4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

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

4.2 Conformidad de los bienes



La recepción será otorgada por el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



en el plazo máximo de quince (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, producida la recepción.

4.3 Forma de pago

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

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

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

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

4.4 Reajuste de los pagos

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

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

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%

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

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas.

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

Advertencia

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



CAPÍTULO V REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de 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.


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



Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda

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

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Advertencia

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

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

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

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

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

Advertencia

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de entero de caballa en salsa de tomate para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir entero de caballa en salsa de tomate para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

3. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, actualmente cuenta con un stock de alimentos (arroz, lenteja, aceite, anchoveta entera en aceite vegetal, que componen la canasta alimentaria), que es insuficiente para la atención de los beneficiarios de las modalidad durante el periodo fiscal 2023, los alimentos en stock fueron adquiridos en el año 2022, por lo que es necesario comprar alimentos para complementar la canasta alimentaria para el presente año y poder atender a la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad; beneficiarios PCAM.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los centros de atención del PCAM de la provincia de Piura en las modalidades comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo.
- **Objetivos específicos:**
 - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención beneficiarios del PCAM.
 - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCAM.
 - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como la de mayor vulnerabilidad.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad del bien

El entero de caballa en salsa de tomate es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilindricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

- Textura: Suave medianamente firme
- Apariencia del líquido de cobertura: Salsa de tomate de color rojo brillante, consistente y homogéneo.
- Consistencia de la salsa de tomate: 9-11° Brix.

DE
FARFAN
Ingeniera Agr.
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Entero de caballa en salsa de tomate	123,675	Latas x 425gr

5.2. Atributos de bien

Los productos deberán contar con un número de cuarenta (40) días desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

Requisitos físicos – químicos información nutricional:

- Proteínas : 14.0 – 18.0 g
- Grasas : 3.0 – 1.2 g
- Carbohidratos : 3.0 – 5.0 g
- Cenizas : 2.0 – 3.5 g
- Valor calórico : 95.0 – 200.0 kCal

5.3. Embalaje y rotulado

5.3.1. Envases

El entero de caballa en salsa de tomate deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la -Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040 - 2001 - PE). El envase deberá corresponder al Autorizado en el Protocolo Técnico de Registro. Envases de hojalata redonda de caja de cartón corrugado:

TIPO DE ENVASE	PESO NETO (GR.)	PESO ESCURRIDO O DRENADO MÍNIMO	N° DE ENVASES POR CAJA
1 Lb tapa plana (425 g)	425 gr	280 gr	24

Importante:

- Presión de vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

TIPO DE ENVASE	PRESIÓN AL VACÍO (*)	
ENVASE REDONDO	Altura <= 2000 msnm y/o Temperatura <= 28°C	Altura <= 2000 msnm y/o Temperatura <= 28°C
	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7mm Hg)

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

DE NIÑE LORENZO
FARFAN ERICSON
Ingeniero Agrónomo e
Industria Alimentaria
CIP N° 274463



- **MATERIAL:** De hojalata con barniz e interior sanitario, incoloro y la parte exterior barniz aluminio, específico para alimentos de baja acidez.
- **Peso:** De 52 gr. mínimo (cuerpo y cabeza)
- **Medidas:** 700 milésimo de pulgada de diámetro por 407 milésimo de pulgada de altura.



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



- **Tipo de sellado:** En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabezales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.
- **Vida útil:** El periodo de vida del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la recepción de bienes.



5.3.2. Características de las latas

- El sellado hermético deberá verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y resistente a la oxidación hasta su fecha de vigencia.
- No se aceptarán latas re barnizadas externamente.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a las especificaciones indicados por el fabricante del envase.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento (estiba y manipuleo) y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.



5.4. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del tipo del producto elaborado
- Registro Sanitario SANIPES
- Nombre o Razón Social y dirección de la empresa productora y/o distribuidor
- Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Información nutricional
- Peso neto
- Peso escurrido
- Condiciones de almacenamiento
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Código de identificación del lote de producción, que también podría estar en el propio envase del producto.
- PROHIBIDA SU VENTA




DENISSE LORENA
FARFÁN
Ingeniero Agrónomo
Ingeniero en Alimentos





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ANEXO 01: MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES (Leer leyenda)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-
PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO

FECHA DE PRODUCCION

FECHA DE VENCIMIENTO

LOTE

PROVEEDOR

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO SANITARIO

COMPOSICION

INFORMACION
NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE
CONDICIONES
DE CONSERVACION
ALAMACENAMIENTO

LEYENDA:

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

➤ El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto con letras no menores a 0.3 cm. de alto las leyendas:

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

El embalaje (cajas de cartón corrugado de 24 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

5.5. Transportes

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

5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.6.1. Lugar

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

5.6.2. Plazo

El total de **123,675 Latas x 425 gr de entero de caballa en salsa de tomate**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

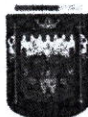
MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	Primera	61,836 Latas x 425 gr	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	Segunda	61,839 Latas x 425 gr	No mayor a noventa(90) días calendarios a partir de la suscripción del contrato	

6. Requisitos del Proveedor

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.





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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.



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1 Medidas de control durante la ejecución contractual

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

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

7.2 CONFORMIDAD DEL BIEN

7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del almacén central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM.

7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

El control de calidad del producto será realizado por el encargado de control de calidad del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, de la Municipalidad Provincial de Piura, quien efectuará los respectivos análisis físico organolépticos procediendo luego a emitir el "Boletín de Calidad" correspondiente, en el cual se consignará la conformidad de ingreso a los almacenes del programa, o rechazo del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas. El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM teniendo como máximo una antigüedad de 120 días) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas. El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor.

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 8 (ocho) días calendarios.

DENISE LORENA
FARFÁN ERICENO
Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



7.3 Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en **PAGO PARCIAL** de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

de la Gerencia de Desarrollo Social, tal como se indica en el numeral 7.2.4. **Área que recepcionará y brindará la conformidad**



7.4 Responsabilidad por vicios ocultos

Las responsabilidades del proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el programa PCA serán como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
<u>Requisitos:</u>
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.
Importante
<i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>
<u>Acreditación:</u>
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.

PAUL ANTONIO
Ingeniero Agrónomo
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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.

Importante

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



B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 2,000,000.00 DOS MILLONES CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 194,788.12 (CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 12/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Conserva en general de pescado.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en

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



Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Consortio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

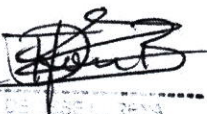
Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

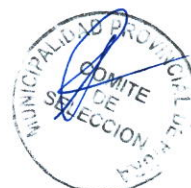
Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.


FIRMA DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
Ingeniero Agrónomo Industrial e
Industriales Agrícolas
CIP N° 274193







MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de Lenteja calidad 1 extra para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir Lenteja calidad 1 extra para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	kg.	57,248

2.1 Características técnicas


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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



**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						
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%							

Versión 07

Página 1 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

Precisión 1: La entidad 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 Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² 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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

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

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

- Estructura del envase : Saco de Polipropileno tejido.
- Color : Transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase : 25 grs.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada.
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 20 Kg
- Peso bruto (producto más envase): 20.15 Kg

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Precisión

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



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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



2.2.3 Rotulado

En el rotulado del envase de lenteja calidad 1 extra se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 20 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco).

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


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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda



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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

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

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

LEYENDA:

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

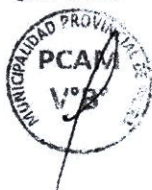
El producto deberá ser entregado en el almacén del programa de complementación alimentaria municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Av. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad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

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de **57,248 Kg de Lenteja calidad 1 extra**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (KG)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	PRIMERA	28,620 kg – Equivalente a (1431 sacos de 20 kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	28,628 kg – Equivalente a (1431 sacos de 20 kg. Mas 8 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

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

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

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

METODO DE MUESTREO:

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

ENSAYO O PRUEBAS:

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

Advertencia

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

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



4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos



4.2 Conformidad de los bienes

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.3 Forma de pago

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

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

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

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

4.4 Reajuste de los pagos

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

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



Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%



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

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

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

Advertencia

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


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

CAPÍTULO V REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹



5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



modificadorias.

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Advertencia

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


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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de Frijol castilla calidad 1-extra para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal – PCAM"

Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir Frijol Castilla calidad 1-extra para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA	kg.	20,769

2.1 Características técnicas

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1.00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA I. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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 los granos de frijol castilla calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- 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;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- 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.



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



² 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
Versión 08



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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



2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Los granos de frijol castilla calidad 1- extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables, además cuando el producto sea envasado en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase : Saco de Polipropileno tejido.
- Color : Transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase : 25 grs.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada.
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 20 Kg
- Peso bruto (producto más envase): 20.15 Kg



Precisión

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

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



2.2.2 Embalaje



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Precisión

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

2.2.3 Rotulado

En el rotulado del envase de frijol castilla calidad 1 extra se deberá indicar lo siguiente:




DENISSE LORENA
FARFAN BRICEÑO

Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403



- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 20 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

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

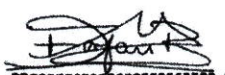


MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda





DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agroindustrial e
Industrias Alimentarias
CIP N° 27440

LEYENDA:



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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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

Precisión

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



Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

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



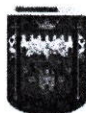

DENISSE LORENA
FARFÁN BRICEÑO
Ingeniera Agrónoma e
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de **20,769 kg de frijol castilla calidad 1 extra**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	PRIMERA	10,380Kg – Equivalente (519 sacos de 20 kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	10,389Kg – Equivalente (519 sacos de 20 kg. Mas 9 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

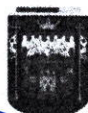
Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.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

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

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBAS:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Advertencia

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

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



4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

4.2 Conformidad de los bienes

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



EFFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR
CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, producida la recepción.

4.3 Forma de pago

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

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

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

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

4.4 Reajuste de los pagos

--

Advertencia

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

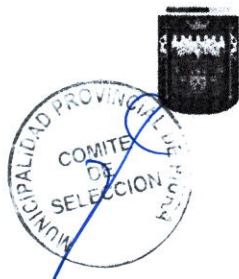
4.5 Otras penalidades aplicables

--




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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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



4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

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



Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%

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



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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



Advertencia

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

CAPÍTULO V REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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

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

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

Advertencia

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

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


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



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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

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

Advertencia

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES



1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"Adquisición de arveja calidad 1 extra para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM"

Finalidad pública

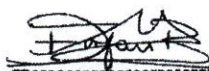
El presente proceso de selección, busca adquirir arveja partida calidad 1 extra para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en la modalidad comedores populares, hogares albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARVEJA ARVEJA CALIDAD 1 EXTRA	kg.	29,452

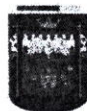
2.1 Características técnicas





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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025-2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,30%
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%
	Grano quemado	Máximo 0,20%
	Materias extrañas	Máximo 0,10%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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

Versión 06

Página 1 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA




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



2.2. Envase y/o embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o 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 arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de 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.

Versión 06

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

La arveja deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

- Estructura del envase : Saco de polipropileno tejido.
- Color : Transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase : 25 grs.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada.
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 20 Kg
- Peso bruto (producto más envase) : 20.10 Kg



Precisión

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



2.2.2 Embalaje

Precisión

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



2.2.3 Rotulado

En el rotulado del envase de lenteja calidad 1 extra se deberá indicar lo siguiente:

- a) Municipalidad Provincial de Piura.
- b) Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- c) Producto Peruano.
- d) Gobierno del Perú
- e) Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- f) Distribución gratuita.
- g) Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h) Peso neto 20 Kg.
- i) Fecha de producción
- j) Fecha de vencimiento.
- k) Lote.
- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco).

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

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

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**


**DENISSE LORENA
FARFAN BRICENO**
Ingeniera Agroindustria
Industrias Alimentarias
CIP N° 274403

LEYENDA:



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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

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

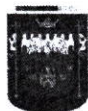
3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de

El total de **29,452 Kg de arveja partida calidad 1 extra**; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



MODALIDAD PCA				
PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA	PRIMERA	14,720 Kg - Equivalente (736 sacos de 20 kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	14,732 Kg - Equivalente (736 sacos de 20 kg. Mas 12 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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



3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

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

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

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

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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



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

METODO DE MUESTREO:

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

ENSAYO O PRUEBAS:

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

Advertencia

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

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

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

4.2 Conformidad de los bienes

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



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





MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.3 Forma de pago



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

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

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

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

4.4 Reajuste de los pagos



--

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

--

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

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.7 Condiciones de los consorcios

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

Número máximo de consorciados	2
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	60%

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

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

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

Advertencia

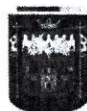
En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

CAPÍTULO V REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

5.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento

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



MUNICIPALIDAD DE
PIURA



de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Advertencia

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


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



Vida útil:

ITEM	DESCRIPCION	Vida util
1	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL (425 GR.)	36 meses
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X LITRO	26 meses
3	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	36 meses
4	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	12 meses
5	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA X20 KG	12 meses
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA X 20 KG	12 meses

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

Componentes y suministros de fabricación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

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

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

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

Equipos, accesorios y suministros médicos

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

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

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

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

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

Medicamentos y productos farmacéuticos

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

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

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

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

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

Suministros y equipo de Limpieza

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

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

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

Advertencia

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

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

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

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

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

Advertencia

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [REDACTED]

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

⁷ 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).

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁸.



⁸ 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 ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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 ⁹	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 compra¹⁰

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.



⁹ 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.

¹⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 1

Presente. -

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	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:

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹² Ibidem.

¹³ Ibidem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁴

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.



¹⁴ 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 ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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 ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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 ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁷

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ 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.



Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 1

Presente. -

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁸ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁸ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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 ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP – 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
TOTAL	


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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante



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

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

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda

