



BASES DE CONTRATACION DIRECTA

CONTRATACION DIRECTA N° 003-2024-OEC-MLV

PRIMERA CONVOCATORIA

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA DE LA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA.**



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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA
RUC N° : 20131368071
Domicilio legal : AV. IQUITOS N° 500, LA VICTORIA -LIMA
Teléfono: : (01) 510-2070
Correo electrónico: : abastecimiento16@munilavictoria.gob.pe



1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA".

ALIMENTOS PCA	Unid. de medida	CANTIDAD TOTAL
ARROZ PILADO EXTRA	kg	12276
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	962
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	kg	90
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	882
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	882
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	kg	852
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	LATA X 425G	2006

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 - Solicitud y Aprobación de expediente de Contratación el 10 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo

establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se distribuirá en 2 entregas, de acuerdo con el cronograma y previa coordinación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ANEXO N°01 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS



ALIMENTOS PCA	PRESENTACIÓN	ENTREGA 1	ENTREGA 2	CANTIDAD TOTAL BULTOS	CANTIDAD TOTAL KG/L
ARROZ PILADO EXTRA	SACO X 50 KG	113	113	226	11300
ARROZ PILADO EXTRA	BOLSA X 5 KG	90	90	180	900
ARROZ PILADO EXTRA	BOLSA X 1 KG	38	38	76	76
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	481	481	962	962
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	BOLSA X 5KG	9	9	18	90
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	SACO X 10KG	80		80	800
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA X 1 KG	82		82	82
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	SACO X 10KG		80	80	800
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA X 1 KG		82	82	82
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	852		852	852
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	LATA X 425G		2006	2006	2006

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 soles en la caja de la Entidad, sito en la Av. Iquitos N° 500, distrito de la Victoria, provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2024, modificaciones.
- Decreto SUPREMO n° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificaciones - Directivas del OSCE
- Decreto Supremo N° 011-79-VC - Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CONVOCATORIA

De conformidad con lo establecido en los artículos 100 y 102 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la entidad invitará a un solo proveedor cuya oferta cumpla con las características y condiciones establecidas en las Bases.

2.2. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.3. INVITACIÓN

La invitación se podrá realizar por cualquier medio de comunicación escrito, fax y/o correo electrónico y/o notificación al domicilio tributario.

2.4. ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LA OFERTA

El participante presentará su oferta de manera electrónica al correo electrónico abastecimiento16@munilavictoria.gob.pe, el día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). 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 participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

2.5. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

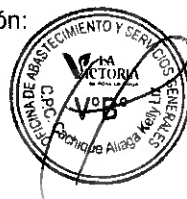
2.5.1. Documentación de presentación obligatoria

2.5.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- 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.



¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

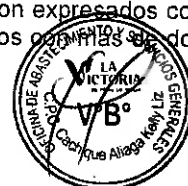
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)³**
- f) 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° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con dos (2) decimales.



2.6. 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) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴ **(Anexo N° 11)**.

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/>

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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.

- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

2.7. 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 Subgerencia de Abastecimiento y Servicios Generales, sito en la Av. Iquitos N° 500, distrito de la Victoria, provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

2.8. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pago único, después de finalizadas las entregas de acuerdo con el cronograma de entrega, luego de emitida la conformidad por parte del responsable de la Subgerencia de los Programas Sociales y Salud.

Dicha documentación se debe presentar en la Av. Iquitos N° 500, distrito de la Victoria, provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas o por mesa de partes virtual (<https://www.munilavictoria.gob.pe/mesadepartes/mpv/registrar>).



⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

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.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

1. DEPENDENCIA SOLICITANTE:

Subgerencia de Programas Sociales y Salud

2. DENOMINACIÓN:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una nutrición complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

4. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PCA pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización - Ley N° 27792.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños y pacientes con TBC en situación de riesgo moral, atendiendo con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del distrito de La Victoria. Además, este compuesto por las siguientes Modalidades de Atención: Apoyo a Comedores populares, Adultos en Riesgo y el Programa para pacientes enfermos con TBC (en coordinación con los Centros de Salud).

Asimismo, es importante señalar que dicho apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de vulnerabilidad con la finalidad de contribuir una parte del aporte energético diario en el distrito de La Victoria.

5. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

5.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para los procesos de adquisición para la atención de los beneficiarios del Distrito de La Victoria.

5.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa de Complementación Alimentaria:

- Cereal: Arroz Píldo Extra
- Grasa: Aceite vegetal comestible.
- Producto de Origen Animal: entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad 4 - en envase de peso neto de 425 g. Huevo de Gallina calidad primera
- Menestras: Lenteja Calidad 2 - Superior, Frijol Canario Calidad 2 - Superior.





6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Segun corresponda

7. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

8. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisicion deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas"
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metroológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda).

9. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

9.1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Se adjuntan las fichas técnicas aprobadas por SEACE de cada producto



PRODUCTO: ARROZ PILADO EXTRA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

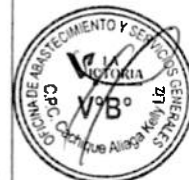
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hecen y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado Requisitos 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancia)</u>										
- Granos rojos	0.0%									
- Granos fisosos totales	Máximo 2%									
- Granos fisosos parciales	Máximo 5%									
- Granos dañados	0.0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 2.5%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica; no se permite la presencia de macerados, extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15%	
Granos quebrados	Máximo 5%	
Granos inmaduros	0 00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Alimentaria e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 113 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2021.

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

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra)

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

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





Formato digitalizado por
ZARACOCIA VILCHESCHINO Jarama
Volumen Final 20/03/2024 (11:41:00)
Modulo: J001
Fecha: 20/03/2024 10:57:42 (24/03)

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Precisión 01: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Extra - largo de Grano de la especie *Oryza sativa* L. Arroz Elaborado Grado 1 - Extra. Clase Largo de longitud 6.6 mm o más, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205 011 2021

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente

Peso Neto : 50 kg
Estructura de Envase : Saco de Polipropileno

Peso Neto : 5Kg
Estructura de Envase : Bolsa de Polietileno

Peso Neto : 1Kg
Estructura de Envase : Bolsa de Polietileno

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Número del registro sanitario
- La identificación del lote



En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento

Otras Precisiones:

VIDA ÚTIL: 09 meses, contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

**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 fosfolípidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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 codidas 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

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.



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

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 portadoras.

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 HMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209.036 2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados, 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el 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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4 No aplica





Firmado digitalmente por
JANAGUAC VILLALBA José
Villalba J. RAJ 2023.10.05 11:00:01
Módulo: Dey V. S.
Fecha: 20.03.2024 19:20:15 -05:00

Precisión 01: Ninguna

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente:

- Capacidad : 1 litro (1000 ml)
- Envase : Botella
- Material : PET
- Tipo de cerrado : Tapa PET

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA
- Número del registro sanitario

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.

Otras Precisiones:

VIDA ÚTIL: 12 meses, contados a partir de la recepción del producto

EMPAQUE: Cajas de Cartón Corrugado de primer uso que contengan 12 botellas. Resistentes a un aplado de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, asimismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.



PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color sabor olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico	NTP 207 007-2015 AZÚCAR Azúcar rubia. Requisitos 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98.00 °Z	
Humedad	Máximo 0.40% m/m	
Cenizas conductométricas	Máximo 0.50% m/m	
Culor a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0.70% m/m	
sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{100 \text{ Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pot}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulaciones complementarias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG



Elaborado digitalmente por
ZARACCCA VILLAZNOR JESSIE
Vladimir / AUI 20240308071 Issue
Módulo: Gm V. B.
Fecha: 26/03/2024 16:28:24 -05:00

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207 007 2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207 007 2015, así como en la NTP 207 058 2014 AZUCAR Rotulado 2ª Edición.

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

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.





Precisión 01: Ninguna

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente:

Peso Neto : 5 Kg
Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA
- Número del registro sanitario

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento

Otras Precisiones:

VIDA UTIL: 06 meses, contados a partir de la recepción del producto





PRODUCTO LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 5.1 y 5.2.3 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205 022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0.00%							
- Grano picado	Máximo 0.50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%							
- Grano descascarado	Máximo 2.00%							
- Grano arrugado	Máximo 5.00%							
- Grano quemado	Máximo 0.50%							
- Materias extrañas	Máximo 0.20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2.00%							



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 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399 163-1 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1 Disposiciones generales y requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos 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 2 - superior debe cumplir con lo indicado en NTP 205 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 2ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019):

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

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien presentes 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° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399 163-1 2017-ET: 1.2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.





Formado digitalmente por
DANIELA VILLANOVAS Jarama
Documento F43-2023-000001-1
Módulo: SRE V. 01
Fecha: 2024/05/24 11:42:28 -05:00

Precisión 01: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2 es decir tamaño de diámetro menor a 7.5 mm, según lo establecido en la norma NTP 205 022 2014

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente

Peso Neto	:	10 kg
Estructura del Envase	:	Saco de Polipropileno

Peso Neto	:	1 Kg
Estructura del Envase	:	Bolsa de Polietileno

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.

Otras Precisiones:

VIDA UTIL: 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.



PRODUCTO FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior 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 canario calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2.00%	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
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
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 modificaciones.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior 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. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

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



Impreso digitalmente por:
DIRECCIÓN REGIONAL DE ASESORIA
Técnica y Asesoría Jurídica
Asesor: Dayvi B.
Fecha: 29/03/2024 10:23:12 -05:00

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 canario calidad 2 - superior 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 canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6ª 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 2 o Superior",
- 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 descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





Precisión 01: Ninguna

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente:

Peso Neto : 10 kg
Estructura del Envase : Saco de Polipropileno

Peso Neto : 1 Kg
Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprendan ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.

Otras Precisiones:

VIDA UTIL: 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.



PRODUCTO: ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura libre de contaminación y de defectos físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none"> Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino. El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación. Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel. Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase. Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos. El medio de cobertura debe ser salsa de tomate. 	<p>NTP 204 054 2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS</p> <p>Anchoveta o Sardina Peruana en conserva</p> <p>Requisitos 2ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o, - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	<u>Rancio</u> : Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: - Olor característico y persistente de aceite oxidado - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <u>Olor y sabor</u> : - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a putrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <u>Textura</u> : Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa. <u>Decoloración</u> : Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura que sean signos de descomposición.	NTP 204 054 2011 (revisada el 2016) DE CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveys o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Materiales extraños	<u>Material extraño crítico</u> : - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <u>Material extraño</u> : Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.	



From: info@villalobos.com
To: "A. Villalobos" <A.Villalobos@gmail.com>
Date: Tue, 9 May 2017 16:28:45 -0500
Subject: [REDACTED]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro. Marchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridescente. Color no característico. - Salsas en sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	<p>NTP 204 054 2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PESQUEROS</p> <p>Anchoveta o Sardina</p> <p>Península en conserva</p> <p>Regulados 2ª Edición</p>
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	<p>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</p>
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase	<p>NTP 204 002 2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PESCADO</p> <p>Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición</p>



CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente.	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 empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 55.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurreido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como lat, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 114.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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 N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2007-PE ya sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas pueden continuar en circulación y consumo, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destinan, según se establezca en la resolución (separación complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE).





creado digitalmente por
AFRIGODA VILLALBA JIMMY
Fecha: 18/02/2024 11:25:17 hora
Hora: 09:17 E
hora: 26.02.2024 11:25:24 -05:00

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

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

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso 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 con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere debe 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.





Precisión 01: Ninguna

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente:

Peso Neto	:	425 g
Envase	:	1 lb Tall
Materia	:	Hojalata o Chapa Cromada (TFS)
Tipo de cerrado	:	Tapa plana o abre fácil
Peso escurrido	:	240 g

Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA
- Número del registro sanitario
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Fecha de producción
- Identificación de lote

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.

Otras Precisiones.

VIDA UTIL: 20 meses, contados a partir de la recepción del producto

EMPAQUE: Cajas de cartón corrugado de primer uso que contengan 24 latas por 425g



PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA													
CALIDAD																
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	NTP 011-218-2015 HUEVOS de gallina Requisitos y clasificación Edición 2ª													
Olor		Característico y libre de olores desagradables														
Sabor		Característico														
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quilladuras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.														
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 65,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>65,55 – 82,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>82,5 – 98,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>98,88 – 122,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 122,22</td></tr></tbody></table>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 65,55 g	Mediano	65,55 – 82,5 g	Grande	82,5 – 98,88 g	Jumbo	98,88 – 122,22 g	Súper Jumbo
Tamaño	Peso															
Súper chico	< 50 g															
Chico	50 – 65,55 g															
Mediano	65,55 – 82,5 g															
Grande	82,5 – 98,88 g															
Jumbo	98,88 – 122,22 g															
Súper Jumbo	≥ 122,22															
		Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.														
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.														
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm.														
Yema		Céntrica y fija.														
Clara		Transparente, densa y fija.														
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.														
	Huevos quillados o rotos en destino	Máximo 2,00%														



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 color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases de huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico) deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011 219-2015.

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

2.3 Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 C38 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011 219-2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empaquetador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

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 descritos 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° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Resolución de Contratación por
Procedimiento Administrativo General
Número: P.A.D. 003-2024-OEC-MLV
Fecha: 20/03/2024 12:27:14 -05:00

Precisión 01:

- Color : Pardo en sus diferentes tonalidades
- Tamaño : Granda (de 62.50 a 68.88 g)

Nota: El huevo a ser adquirido en el presente proceso es Huevo de Gallina Calidad Primera, de color pardo y tamaño Granda.

Precisión 02: Los envases deberán cumplir con lo siguiente:

- Peso Neto : 12 kg por paquete
- Envase : Paquete de 6 bandejas de cartón

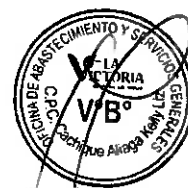
Precisión 03: El rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la Municipalidad de La Victoria
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA

Nota: El huevo deberá tener impreso sobre su cáscara la fecha de vencimiento, dicha impresión deberá ser realizada con tintas de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento. El rotulo puede estar contenido en un sticker que deberá ser adhiriendo a los paquetes de huevos. En este sticker también deberá figurar lo requerido en el numeral 2.3 de la ficha técnica.

Otras Precisiones:

VIDA UTIL: 20 días, contados a partir de la recepción del producto.



9.2 DOCUMENTACIÓN DE VALIDACIÓN

9.2.1 ARROZ PILADO EXTRA - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE- AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

- 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 de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-98-SA, y sus modificaciones.
- 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° 419-2004/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Patrificación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP debe aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 444-2005/MINSA.

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

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

9.2.2 LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR / FRUOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

- 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 modificaciones.

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.

9.2.3 HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y pesqueros, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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.

9.2.4 ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

PRODUCTO NACIONAL

- Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES para cada bien a contratar.

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

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

PRODUCTO IMPORTADO

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

Adicionalmente se solicitará para todos los productos la siguiente documentación:

Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora de cada producto ofertado, almacenados de la planta procesadora, los documentos requeridos, deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SADM.

Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastará con la presentación de un solo certificado.

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta); en caso de ser distribuidor deberá indicar si almacena o no los productos que oferta, así mismo deberá precisar si los almacenes de la planta se encuentran dentro de la misma planta.



9.3 LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN SE SOLICITARÁ DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

9.3.1 LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR / FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

1. Copia de un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

9.3.2 ARROZ PILADO EXTRA - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE- AZUCAR RUBIA DOMESTICA

1. Copia de un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

9.3.3 ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

1. Copia de un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento





deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

9.4 TRANSPORTE

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual

9.4.1 LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR / FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

- El transporte de alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.

9.4.2 ARROZ PILADO EXTRA- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE- AZUCAR RUBIA DOMESTICA

- Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

9.4.3 ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

- Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo I-I del Reglamento Sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

9.5 ALMACENAMIENTO

9.5.1 LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR / FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 -SUPERIOR

- El almacenamiento de alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



5.2 ARROZ PILADO EXTRA- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – AZUCAR RUBIA DOMESTICA

- Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la NTS N° 114-MINSA-DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano aprobado mediante Resolución Ministerial N° 086-2015-MINSA

9.5.3 ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

- El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III "Almacenes de mercancías" del Título V "Operaciones Conexas" del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV "Almacenes de mercancías de productos microbiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen microbiológico" del Anexo I "Requisitos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras" del mismo reglamento.

10. CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICION

Las cantidades requeridas son las siguientes:

ALIMENTOS PCA	Unid. de medida	CANTIDAD TOTAL
ARROZ PILADO EXTRA	kg	12276
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	962
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	kg	90
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	882
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	882
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	kg	852
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	LATA X 425G	2006

11. OTRAS OBLIGACIONES

- El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y botado.
- Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- La Municipalidad de La Victoria se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boleín de Rechazo emitido por el especialista de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud. Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se procederá que debet ser cambiados en un plazo no menor a 2 días hábiles y no mayor a 10 días hábiles de efectuada la observación y de no cumplir el plazo otorgado para el cambio se procederá a aplicar las penalidades correspondientes.
- Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis





bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de La Victoria, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a notificar al proveedor para el cambio respectivo en los plazos de ley.

- e) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entregarecepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.

ACTIVIDADES:

Para la presente adquisición previa a la distribución a los Centros de Acopio establecidos en el numeral 12. Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación) para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

El Control de Calidad será realizado por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN "Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005 Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES" el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados según el plazo establecido en el artículo 168.4° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, vencido este plazo se computarán penalidades correspondientes.

12. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

La primera entrega de los alimentos se realizará a los dos (02) días de firmado el contrato, a las 8:00 a.m., con una tolerancia de 60 minutos, la segunda entrega se detallará a la firma de contrato previa coordinación con el área usuaria. Cualquier modificación de las fechas deberá ser sustentada previa acta del comité de gestión aprobando los cambios correspondientes.

LUGAR:

La entrega de los alimentos será en las instalaciones del Complejo Deportivo San Cosme, sito Av. Bausate y Meza a las 08:00 am con una tolerancia de 30 min, para hacer el control de calidad de los alimentos (Cualquier modificación de la dirección ser comunicada al proveedor), se detalla que la empresa proveedora deberá de presentarse con 01 transporte para la distribución los mismo que deberán cumplir con los especificado en el numeral 9. Descripción del objeto, del presente documento, la seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

Una vez presentado el proveedor con el transporte, y previa conformidad de recepción del recurso por parte del Supervisor de Control de Calidad encargado, se procederá a la entrega del recurso al representante de la Junta Directiva de cada uno de los 23 Centros de Atención; adicionalmente el personal que realizará el traslado de alimentos, así como la estiba y desestiba del mismo deberá contar con los implementos de bioseguridad necesarios. La distribución se realizará en las instalaciones del Polideportivo San Cosme, con dirección Av. Bausate y Meza 2651.

Nota: Cualquier modificación de los puntos de distribución sera previa acta del comité de gestión aprobando los cambios correspondientes. Asimismo, se señala que para la primera entrega se podrá recepcionar los productos en envase comercial, adicionalmente los saldos obtenidos de las entregas se trabajarán en base al Plan de Distribución aprobado por el Comité de Gestión Distrital Local de La Victoria.



13. CONFORMIDAD

Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Sociales y Salud otorgará la conformidad de recepción, otorgando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

14. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

De acuerdo a lo establecido en la Ley de Contrataciones y su Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud.
- Guía de documento firmada por Almacén Central.
- Comprobante de pago (Factura).
- 3 Copias de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9 Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

15. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la ley de contrataciones del estado y su reglamento.

16. OTRAS PENALIDADES

No aplica para el presente proceso.

17. GARANTÍAS O PLAZO MÁXIMO DE RESPONSABILIDAD DEL CONTRATO:

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.



ANEXO N° 01 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

ALIMENTOS PCA	PRESENTACIÓN	ENTREGA 1	ENTREGA 2	CANTIDAD TOTAL BULTOS	CANTIDAD TOTAL KG/L
ARROZ PILADO EXTRA	SACO X 50 KG	113	113	226	11300
ARROZ PILADO EXTRA	BOLSA X 5 KG	90	90	180	900
ARROZ PILADO EXTRA	BOLSA X 1 KG	38	38	76	76
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	481	481	962	962
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	BOLSA X 5KG	9	9	18	90
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	SACO X 10KG	80		80	800
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA X 1 KG	82		82	82
FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	SACO X 10KG		80	80	800
FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA X 1 KG		82	82	82
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	852		852	852
ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	LATA X 425G		2006	2006	2006

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

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

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

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

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante



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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES



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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas o



integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

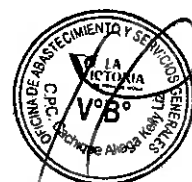
⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00)

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.



⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES

CONTRATACION DIRECTA N° 03-2024-OECMLV-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	Si	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁰

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.



ANEXO N° 2

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

Señores

**SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
CONTRATACION DIRECTA N° 03-2024-OEC-MLV-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 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



ANEXO N° 3

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Señores

**SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
CONTRATACION DIRECTA N° 003-2024-OEC-MLV-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 los bienes para la ".....", de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL BIEN

Señores

**SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
CONTRATACION DIRECTA N° 003-2024-OEC-MLV-1**

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección por un periodo distribuido en dos (02) entregas, según cronograma y previa coordinación con el área usuaria, contabilizados a partir del día siguiente de la emisión de la orden de compra, la misma que será notificada posterior a la firma del contrato que será firmada por el proveedor, por parte de la Entidad, por un representante de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud y representante del órgano encargado de las contrataciones.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
CONTRATACION DIRECTA N° 003-2024-OEC-MLV-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta SOLES 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 servicio 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**



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

**SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
CONTRATACION DIRECTA N° 003-2024-OEC-MLV-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.

