

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 021-2024-CS-MPQ/U-1

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ALIMENTOS PARA CANASTAS DEL PANTBC PARA LA
ACTIVIDAD 0002: BRINDAR APOYO NUTRICIONAL A LAS
PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del 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.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

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

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
RUC N° : 20187172129
Domicilio legal : JR. CESAR VALLEJO 109 URCOS – QUISPICANCHI - CUSCO
Teléfono: :
Correo electrónico: : dptlogisticaquispicanchi2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN TIENE POR OBJETO LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA CANASTAS DEL **PANTBC** PARA LA ACATIVIDAD 0002: BRINDAR APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS.

| ITEM | DESCRIPCION | U. MEDIDA | CANTIDAD |
|------|--------------------------------------------------|-----------|----------|
| 1 | CANASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PANTBC | UNIDAD | 206 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N°75-GAF-2024-MPQ/U el 10/04/2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. 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 entregarán en el plazo de de acuerdo al cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ETAPA | PLAZO DE ENTREGA |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRIMERA | A LOS 05 DIAS COMPUTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA NOTIFICACION DE LA ORDEN DE COMPRA HORARIO de RECEPCION EN LOS CENTROS DE SALUD: <u>DE 08 AM A 05 PM</u> Este punto será responsabilidad del contratista pues no se continuará con la recepción después de la hora indicada. ➤ PARA CADA ENTREGA LA ENTIDAD NOTIFICARA AL CONTRATISTA |
| SEGUNDA | |
| TERCERA | |
| CUARTA | |
| QUINTA | |

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/ 10.00 diez con 00/100 soles.

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 para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955 - Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Urgencia N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.
- Directivas del OSCE.
- Comunicados del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. 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.

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 – PIDE³ 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
De debe presentar las siguientes documentación.
De los productos:

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- d.1) ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO)
- d.2) AZUCAR RUBIA DOMESTICA
- d.3) LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA
 - REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA
 - RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HAACP, EXPEDIDO POR DIGESA
- d.4) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
 - REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA
 - RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HAACP, EXPEDIDO POR DIGESA
- d.5) MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
- d.6) QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)
- d.7) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)
- d.8) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR
- d.9) TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA)
 - REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA, O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, EXPEDIDO POR SENASA
- d.10) CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 - PROTOCOLO TÉCNICO PARA REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
 - PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴

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 más de dos (2) decimales.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Calificación”** que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

⁴ 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.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

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

N ° de Cuenta : 00 161 119040

Banco : DE LA NACIÓN

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4*

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

Importante

del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad convocante.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.

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

- Recepción del responsable de almacén central.
- Informe del funcionario responsable del responsable de PCA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la ventanilla del departamento de logística.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI-URCOS**

GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA PANTBC**



| | |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de documento: | ESPECIFICACIONES TECNICAS |
| Denominación de la contratación: | CANASTAS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE PANTBC |

Quispicanchi-Perú

Abril-2024


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jaime Huaman Perez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI 47316233


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. [Firma]
[Firma]


ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. GENERALIDADES | 4 |
| 1.1. ANTECEDENTES..... | 4 |
| 1.2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION..... | 4 |
| 1.3. FINALIDAD PÚBLICA..... | 4 |
| 1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION..... | 4 |
| 1.4.1. OBJETIVO GENERAL..... | 4 |
| 1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS | 4 |
| 1.5. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS..... | 5 |
| 1.6. METAS EN BENEFICIARIOS POR MODALIDAD..... | 5 |
| 1.7. CANTIDAD DE BIENES A CONTRATAR..... | 6 |
| 2. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR | 6 |
| 2.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD TOTAL DE BIENES POR CANASTA..... | 6 |
| 2.2. CANTIDAD TOTAL DE LOS BIENES POR CADA PRODUCTO..... | 7 |
| 2.3. CARACTERISTICAS TECNICAS..... | 7 |
| 2.4. CONDICIONES DE OPERACIÓN..... | 41 |
| 2.5. EMBALAJE Y ROTULADO..... | 41 |
| 2.6. OPCIONES DE PRESENTACION DE ALGUNOS PRODUCTOS..... | 42 |
| 3. EJECUCION CONTRACTUAL | 43 |
| 3.1. SISTEMA DE CONTRATACION..... | 43 |


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI – URCOS
Lto. JUAN HUAYAN
GERENTE GENERAL
DIN 17000000


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI – URCOS
Lda. Shinthia Luna Quispe
SECRETARÍA GENERAL
DIN 17000000

| | | |
|--------|------------------------------------------------------------|----|
| 3.2. | TRANSPORTE | 43 |
| 3.3. | SEGUROS..... | 43 |
| 3.4. | CAMBIO DE PRODUCTOS DEFECTUOSOS Y GARANTIA COMERCIAL | 43 |
| 3.5. | MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL | 43 |
| 3.6. | PENALIDADES APLICABLES | 44 |
| 3.7. | FORMA DE PAGO | 44 |
| 3.8. | LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN..... | 44 |
| 3.8.1. | LUGAR:..... | 44 |
| 3.8.2. | PLAZOS DE ENTREGA: | 45 |
| 4. | DOCUMENTACION DE PRESENTACION OBLIGATORIA..... | 47 |
| 4.1. | DOCUMENTACION ESPECIFICA | 47 |
| 5. | ENTREGA Y RECEPCION DE LOS BIENES..... | 48 |
| 5.1. | CONFORMIDAD DE LOS BIENES | 48 |
| 5.2. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD | 49 |


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
LIC. REYNALDO PACHECO PARDO
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 473101


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shinthia Luna Quispe
Médico Cirujano, Especialista en Ginecología y Obstetricia
DNI: 473101

GENERALIDADES

1.1. ANTECEDENTES.

El PANTBC es un programa descentralizado que busca complementar la alimentación de sus usuarios - grupos vulnerables, niñas, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad, en situación de riesgo moral y abandono y víctimas de violencia moral y/o física incluidos en el padrón de usuarios del centro de atención que provee la ración alimentaria- a través de los Centros de Atención agrupados en sus diversas modalidades: Comedores, Adultos en riesgo, Hogares – albergues, PANTBC y Trabajo comunal.

El Programa es ejecutado por la Municipalidad Provincial de Quispicanchi, sobre el que el MIDIS ejerce rectoría a través de un Convenio de Gestión que establece las obligaciones y compromisos para la ejecución del Programa y que es requisito para la transferencia de recursos financieros

1.2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION.

La denominación para el siguiente proceso es: “CONTRATACION DE CANASTAS PROGRAMA COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE PANTBC”, con productos que incluyen: cereales, menestras, cárnicos, oleaginosas y azúcar, para la atención de los beneficiarios del Programa PANTBC, del ámbito de atención de la Municipalidad Provincial.

1.3. FINALIDAD PÚBLICA.

El presente proceso de selección busca el suministro con canastas para el programa PANTBC y tiene el propósito de otorgar un complemento alimentario conformado 47.550 gramos/beneficiario/mes a la población más vulnerables y en estado de abandono.

1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION.

1.4.1. OBJETIVO GENERAL.

El PANTBC tiene como objetivo otorgar mensualmente un complemento alimentario consistente en una canasta de alimentos a los beneficiarios, mediante los puestos de salud del ámbito de la provincia.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- a) Adquirir canastas alimenticias garantizando los parámetros de inocuidad y validación nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- b) Adquirir de manera oportuna y eficiente las canastas que componen el programa alimentaria del PANTBC.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URUGUAY
LTC. JAIMY JESUS PEREZ
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 7316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URUGUAY
Ing. Shethia Luna Torres
DNI: 7316933

1.5. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS.

El presente proceso está regido por las siguientes normas legislativas y reglamentos vigentes:

- a) **RESOLUCION MINISTERIAL N° 653-2014/MINSA, aprueba DOCUMENTO TECNICO “Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para persona afectadas por Tuberculosis”**
- b) Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- c) Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- d) LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 sobre las NORMAS GENERALES SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROTECCIÓN DE LA SALUD; y su reglamento Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- e) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- f) La Manual de capacitación para transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos del servicio de sanidad agraria SENASA -2017.
- g) La Convencional de Capacitación para Transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA-2019.
- h) REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- i) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.
- j) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- k) LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS.

1.6. METAS EN BENEFICIARIOS POR MODALIDAD.

El número de beneficiarios proyectados para este PERIODO, se detalla así:



| Nº DE META | FUENTE | FRECUENCIA DE USUARIOS MENSUALES | DÍAS DE ATENCION MENSUALES | CANASTAS | MESES DE ATENCION | PERIODO DE ATENCION | | |
|------------|--------|----------------------------------|----------------------------|----------|-------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 3000669 | RO | 17 | 30 | 206 | 12 | 2024-05 2024-06 | 2024-07 2024-08 2024-09 2024-10 2024-11 2024-12 | 2025-01 2025-02 2025-03 2025-04 |

1.7. CANTIDAD DE BIENES A CONTRATAR.

| ITEM | PRODUCTO | CANTIDAD PROYECTADA |
|------|--------------------------------------------------|---------------------|
| I | CANASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PANTBC | 206 |

CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

2.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD TOTAL DE BIENES POR CANASTA.

La canasta para el programa PANTBC está compuesta por los siguientes productos alimenticios.

| Nro. | CANTIDAD | CANTIDAD EN NUMEROS | UNIDAD DE MEDIDA | PRODUCTO |
|------|----------|---------------------|--------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 | 15 | QUINCE | KILO | ARROZ PILADO SUPERIOR CLASE MEDIANO |
| 2 | 4 | CUATRO | | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA |
| 3 | 2 | DOS | | QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) |
| 4 | 3 | TRES | | LENTEJA CALIDAD 2 –SUPERIOR CALIBRE 2 |
| 5 | 2 | DOS | | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR |
| 6 | 5 | CINCO | | AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA |
| 7 | 4 | CUATRO | | TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) |
| 8 | 6 | SEIS | UND X 0.425 GRAMOS | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA |
| 9 | 4 | CUATRO | LITRO | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE |
| 10 | 16 | DIEZ Y SEIS | UND | LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA |


Ing. Shinthia Luna Quispe
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

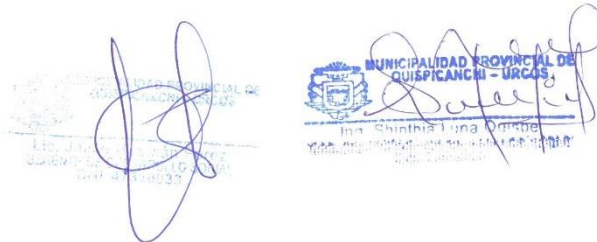
2.2. CANTIDAD TOTAL DE LOS BIENES POR CADA PRODUCTO.

| CANTIDAD DE CANASTAS | | | | 206 |
|----------------------|---------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|---------------------------|
| Nro. | PRODUCTO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL EN KILOS Y UNIDADES |
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR CLASE MEDIANO | 15.000 | KILO | 3,090.000 |
| 2 | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA | 4.000 | KILO | 824.000 |
| 3 | QUINUA GRADO 01 | 2.000 | KILO | 412.000 |
| 4 | LENTEJA CALIDAD 2 –SUPERIOR CALIBRE 2 | 3.000 | KILO | 618.000 |
| 5 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR | 2.000 | KILO | 412.000 |
| 6 | AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA | 5.000 | KILO | 1,030.000 |
| 7 | TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) | 4.000 | KILO | 824.000 |
| 8 | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA | 6 | LATA DE 0.425 GRAMOS | 1,236 |
| 9 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 4 | BOTELLA DE LITRO | 824 |
| 10 | LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA | 16 | LATA TALL o ENVASE PET de 395 gramos a mas | 3,296 |

2.3. CARACTERISTICAS TECNICAS.

Las características técnicas de los bienes que conforman la canasta a contratar se toma como referencia las FICHAS TECNICAS APROBADAS por PERUCOMPRAS el cual deben ser cumplidas estrictamente por los postores.

| Nº | PRODUCTO |
|----|---------------------------------------------------------|
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANA) |
| 2 | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA |
| 3 | QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) |
| 4 | LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) |
| 5 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR |
| 6 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA |
| 7 | TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) |
| 8 | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA |
| 9 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE |
| 10 | LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA |



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales y específicos | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de 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 helen 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% | | | | | | | | | |
| Grado (tolerancias) | | | | | | | | | | |
| - Granos rojos | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos totales | Máximo 4% | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos parciales | Máximo 10% | | | | | | | | | |
| - Granos dañados | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |
| - Mezcla varietal contrastante | Máximo 5,0% | | | | | | | | | |
| - Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se | Máximo 0,25% | | | | | | | | | |

Versión 08

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUB
Lic. Juan Carlos Pérez
GERENTE DE CALIDAD SOCIAL
DNI: 47310933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUB
Phyllis Luna
COORDINADORA DE CALIDAD SOCIAL

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas) | | |
| - Granos quebrados | Máximo 15% | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,05% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser 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 postores.

2.3. Rotulado

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

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

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

10

- 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.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Lic. Javier Luis Pérez
GERENTE DE GERENCIA SOCIAL
DNI: 7316333


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shantha Luna Corste
MAG. DEL. PROMOCIÓN DEL TURISMO
DNI: 7316333

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
LIT. JUAN ALBERTO RIVERA
GERENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
D.N. 2. 816933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shinthia Luna (G) Sra.
GERENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jaime Huanan Perez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316938


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shanthia Luna Quispe
Médico de Familia y Salud Comunitaria
DNI: 47316938

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

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

Versión 03

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - ARECOS
Lic. Jorge Humberto Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - ARECOS
Sra. Lina D. C.
Vice Gerente de Desarrollo Social

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

² Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lto. JUAN CARLOS PÉREZ
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 7516933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lto. Shinthia Edna Quispe
DNI: 7516933

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jaime Huamán Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47546935

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shueitha Luna Quispe
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47546935

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : | MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA |
| Unidad de medida | : | KILOGRAMO |
| Descripción general | : | El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz Cusco de categoría primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Características físicas por variedad/raza | <ul style="list-style-type: none"> Textura: harinosa Forma del grano: redondeado Color de granos: blanco, variegado, rojo | NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición |
| Humedad | Máximo 14% | |
| Granos dañados (m/m) | Máximo 2% | |
| Granos infestados (m/m) | 0% | |
| Materias extrañas (impurezas) (m/m) | 0% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz Cusco de categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (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.

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

Versión 03

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
Lic. Jaime Humberto Pérez
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Ing. Shanthia Luna Quirope
DNI: 47316933

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz Cusco de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO
Lic. JORGE LUIS PÉREZ
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO
Ing. Christian Luna Quispe
GERENTE GENERAL
DNI: 47316933

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de 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 producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

El entero de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Aspecto y color | El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (entero). | NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición |
| Medio de cobertura | El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente. | |
| Materias extrañas | El producto final debe estar exento de materias extrañas. | |
| Olor y sabor | El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables. | |
| Textura | El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoimiento. | |

Versión 03

Página 1 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jaimé Huamani Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316923

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Spintina Luna Quispe
DNI: 47316923

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peso neto y peso escurrido medio | El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición. | NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición |
| Calidad | Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. | |
| Presencia de parásitos visibles | Ausencia | 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. |
| Contenido del envase | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. | NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCO
LTC. JUAN HUAMAN PEREZ
GERENTE DE NEGOCIO SOCIAL
DNI 47318433

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCO
LTC. JUAN HUAMAN PEREZ
GERENTE DE NEGOCIO SOCIAL
DNI 47318433

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases 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 58.2 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.

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, 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 caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no 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;

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° 040-2001-PE y/o 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 comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jairo Huanca Pérez
GERENTE DE GERENCIA SOCIAL
TEL: 47316100

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shira Luza Orospe
GERENTE DE GERENCIA SOCIAL
TEL: 47316100

- país de fabricación o producción;
- 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 neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- 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.

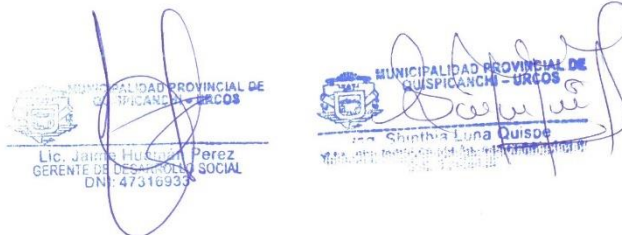
El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto 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 deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Denominación técnica | : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:


| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | Grano infectado | 0,00% |
| | Grano picado | Máximo 0,80% |
| | Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% |
| | Grano con cáscara (testa) | Máximo 2,00% |
| | Grano quemado | Máximo 0,50% |
| | Materias extrañas | Máximo 0,20% |
| 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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |


Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.


Lic. [Firma] Pérez
GERENTE
DNI 41.199.92


Ing. Shinhia Luna Quiroga
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - DRCOS
DNI 41.199.92

incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

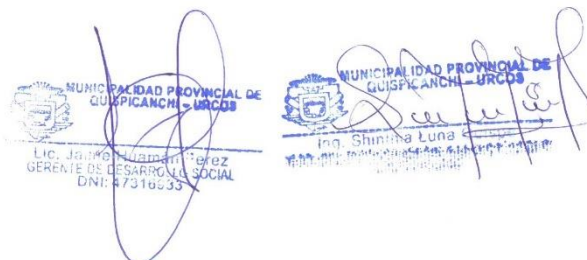
- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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 <i>Lens culinaris</i> 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 6.1 y 6.2.3 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 | | | | | | | |
| <u>Grado de calidad (Tolerancias)</u> | | | | | | | | |
| - 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% | | | | | | | |


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUS
Lic. J. Mario Huamani Perez
GERENTE DEL DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUS
Ing. Shinitia Luna Quispe
GERENTE DEL DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad de 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 la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 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 descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, 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 conductimétricas | Máximo 0,50% m/m | |
| Color 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: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$ | |
| 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° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |

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.

Versión 09

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Juan B. Huamani Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47510623
Página 1 de 1
Dinitha Luna Quispe

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

El 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 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en 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;
- 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.



- 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.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI
LIC. JORGE HUAMAN PÉREZ
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47318933


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - SACOS
Ing. Simón A. Luna Quispe
MAG. DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

| FICHA TECNICA: LECHE EVAPORADA ENTERA | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | | | |
| 1.1 | Denominación técnica | Leche Evaporada entera (leche evaporada) | | | |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible | | | |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Productos Lácteos | | | |
| 1.4 | Descripción general | <p>Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.</p> <p>Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p> | | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | | | | | |
| 2.1. Características Organolépticas | | | | | |
| | Característica | Descripción | Referencia | | |
| | Color | De blanco a crema | | | |
| | Olor | Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto | | | |
| | Sabor | Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza | | | |
| | Aspecto | Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas | | | |
| 2.2. Características Físico Químicas | | | | | |
| | Características | Unidad | Requisito | Referencia | |
| | Grasa de leche | g/100g | Mínimo 6.5 | D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI. | |
| | Sólidos totales de leche | g/100g | Mínimo 23.0 | | |
| | Sólidos no grasos | g/100g | Mínimo 16.5 | | |
| | Proteína de leche | g/100g | Mínimo 6.0 | | |
| 2.3. Características Microbiológicas | | | | | |
| | Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
| | | n | c | | |
| | Prueba de Esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| (*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo. | | | | | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Lic. Jaime Huamán Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
091-4731053

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Ing. Shinthia Luna
COORDINADORA DE DESARROLLO SOCIAL

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica B&M de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Envase primario | Lata | Hojalata | Mínimo 0,170 kg |
| | Multilaminado | Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil. | |
| | Botella con Tapa | Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE) | |
| Envase secundario | Cajas | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bandejas | Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible | |

Requisitos del envase

| Tipo | Característica | Especificación | Referencia |
|---------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lata/Hojalata | Control de cierre | <p>Envases de hojalata (según corresponda)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. <p>Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p> | <p>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 destinados al consumo humano".</p> |
| | Vacio | <p><u>Tolerancias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg) | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Ing. Shyntha Luna Quispe

2024-09-10 10:00 AM

| | | | |
|---------------------|--------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Multilaminado | Hermeticidad | Sin fugas <input type="checkbox"/> | NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad |
| Botella con Tapa | hermeticidad | Sin fugas | |

3.2 Vida útil
Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado
El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jairo Huacana Perez
GERENTE DEL PARLAMENTO SOCIAL
DNI 47316522

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shinthia Luna Quiso
GERENTE DEL PARLAMENTO SOCIAL
DNI 47316522

- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- a) Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos: nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUS
Lic. Juan Manuel Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI 47319955

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCUS
Ing. Shinthia Luna Quespe

| FICHA TECNICA: LECHE RECONSTITUIDA | | | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES | | | |
| 1.1 Denominación técnica | Producto lácteo concentrado y/o reconstituido | | |
| 1.2 Tipo de alimentos | No Perecible | | |
| 1.3 Grupo de alimentos | Productos Lácteos | | |
| 1.4 Descripción general | <p>Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.</p> <p>Las materias primas utilizadas para su elaboración son: leche y leches en polvo y/o nata (crema) y/o natas (cremas) en polvo y/o productos a base de grasa de leche. Para ajustar la proteína puede utilizarse retentado de la leche y/o permeado de la leche y/o lactosa.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados).</p> <p>Se aceptan las denominaciones comerciales aprobadas por la autoridad sanitaria para el alimento.</p> | | |
| 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | | | |
| 2.1. Características Organolépticas | | | |
| Característica | Descripción | | |
| Color | De blanco a crema. | | |
| Olor | Característico a leche, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. | | |
| Sabor | Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. | | |
| Aspecto | Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. | | |
| 2.2. Características Físico Químicas | | | |
| Características | Unidad | Requisito | Referencia |
| Grasa | g/100g | Mínimo 6.4 | D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante D. S. N° 007-2017-MINAGRI |
| Sólidos no grasos | g/100g | Mínimo 16,5 | |
| Proteína | g/100g | Mínimo 6.0 | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Juan Huamani Perez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shanthia Luna Quirope
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

2.3. Características Microbiológicas

| Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | c | | |
| Prueba de Esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| (*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo. | | | | |
| Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente" | | | | |
| Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA. | | | | |
| Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", Criterio XIX.1, Alimentos de baja acidez, de pH >4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas). | | | | |

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Envase primario | Lata | Hojalata | Mínimo 0.170 Kg |
| | Multilaminado | Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil. | |
| | Botella con Tapa | Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE) | |
| Envase secundario | Cajas | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |
| | Bandejas | Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible | |
| | Envoltura termoencogible | Film de polietileno | |

Requisitos del envase

| Tipo | Característica | Especificación | Referencia |
|---------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lata/Hojalata | Control de cierre | Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre | Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – URCOS
Lic. Jairo Eduardo Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI 4731693

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – URCOS
Ing. Shinthia Luna Cuspe
DNI 4731693

| | | | |
|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| □ | | <ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. <p>Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p> | aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano". |
| | Vacio | <p>Tolerancias:</p> <p>El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).</p> | |
| Multilaminado | Hermeticidad | Sin fugas | NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad |
| Botella con Tapa | hermeticidad | Sin fugas | |

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional. 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.
- Instrucciones para el uso.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Lic. Jairo Guzmán
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Ing. Shinitia Luna Quispe
MANEJO DEL REGISTRO SANITARIO

no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de distribución.
- Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria

- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACALDA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCS
Lic. Yanis E. C. Pérez
GERENTE GENERAL SOCIAL
DNI 4791693

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCS
Ing. Shirlita Luna Quispe
GERENTE GENERAL ADMINISTRATIVO
DNI 4791693

| FICHA TECNICA: LECHE EVAPORADA ENTERA - PET | | | | | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------|------------------------|---------------------------|
| Descripción | Leche evaporada entera, envasada en forma aséptica. Producto liquido homogéneo de color blanco crema, con sabor y olor característico lácteo, con adición de vitaminas y calcio. | | | | | |
| Ingredientes | Leche entera (Leche cruda, leche concentrada, leche en polvo y grasa de leche), reguladores de acidez (SIN 331(iii), SIN 341(iii)(fuente de calcio), SIN 339(ii), SIN 339(iii) y SIN 452(i)), emulsionante (lecitina de soya (SIN 322(i))), vitaminas (A, C y D) y estabilizador (SIN 407). | | | | | |
| Características fisicoquímicas | Grasa (%) | | | Min. 7.50 | | |
| | Extracto Seco (Sólidos Totales) % | | | Min. 25.0 | | |
| | Sólidos No Grasos (SNG) | | | Min. 17.5 | | |
| | Proteína/ SNG (%) | | | Min 34.0 | | |
| | °Brix | | | Min. 20.5 | | |
| | pH | | | Min. 6.35 | | |
| Características Microbiológicas DS-007-2017-MINAGRI | Análisis | | n | C | Aceptación | Rechazo |
| | Prueba de esterilidad comercial | | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| Forma de Consumo y consumidores potenciales | Agitar antes de consumir. Mezclar una parte del producto con una parte igual de agua hervida. Producto para consumir por el público en general. No usarse como sustituto de la leche materna. | | | | | |
| Empaque | Botella PET con Tapa PEAD. | | | | | |
| Embalaje | Film plástico termoencogible. | | | | | |
| Presentaciones | 50000603 LECHE EVAPORADA ENTERA BOTELLA 400GR SIXPACK | | | | | |
| | 50000609 LECHE EVAPORADA ENTERA BOTELLA 400GR 12PACK | | | | | |
| Tratamiento de Conservación | Esterilización a Ultra Alta Temperatura, envasado aséptico. | | | | | |
| Conservación | Mantener en lugar fresco. | | | | | |
| Condiciones de Almacenamiento | Producto almacenado a temperatura ambiente < 32°C, en un lugar limpio y seco. Una vez abierto, refrigerar. | | | | | |
| Vida Útil | 180 días a partir de la fecha de producción. | | | | | |
| Requisitos e instrucciones de etiqueta | Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento. | | | | | |
| Control especial durante distribución | Transporte en unidades cerradas protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta. | | | | | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCUS
Lic. JUAN CARLOS PÉREZ
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
01/07/2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCUS
Ing. SARA LINDA VASCO
01/07/2024

| | | |
|--|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Revisión: 1 |
| | FICHA TECNICA: LECHE EVAPORADA ENTERA | Emisión: 18/02/2021 Elaborado por: CSC Revisado por: CSC Aprobado por: ASG |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------|------------------------|---------------------------|
| Descripción | Leche evaporada entera, envasada en forma aséptica. Producto líquido homogéneo de color blanco crema, con sabor y olor característico lácteo, con adición de vitaminas y calcio. | | | | |
| Ingredientes | Leche entera (Leche cruda, leche concentrada, leche en polvo y grasa de leche), reguladores de acidez (SIN 331(iii), SIN 341(iii)(fuente de calcio), SIN 339(ii), SIN 339(iii) y SIN 452(i)), emulsionante (lecitina de soya (SIN 322(i))), vitaminas (A, C y D) y estabilizador (SIN 407). | | | | |
| Características fisicoquímicas | Grasa (%) | | Min. 7.50 | | |
| | Extracto Seco (Sólidos Totales) % | | Min. 25.0 | | |
| | Sólidos No Grasos (SNG) | | Min. 17.5 | | |
| | Proteína/ SNG (%) | | Min 34.0 | | |
| | °Brix | | Min. 20.5 | | |
| | pH | | Mín. 6.35 | | |
| Características Microbiológicas DS-007-2017-MINAGRI | Análisis | n | C | Aceptación | Rechazo |
| | Prueba de esterilidad comercial | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| Forma de Consumo y consumidores potenciales | Agitar antes de consumir. Mezclar una parte del producto con una parte igual de agua hervida. Producto para consumir por el público en general. No usarse como sustituto de la leche materna. | | | | |
| Empaque | Botella PET con Tapa PEAD. | | | | |
| Embalaje | Film plástico termoencogible. | | | | |
| Presentaciones | 50000603 LECHE EVAPORADA ENTERA BOTELLA 400GR SIXPACK | | | | |
| | 50000609 LECHE EVAPORADA ENTERA BOTELLA 400GR 12PACK | | | | |
| Tratamiento de Conservación | Esterilización a Ultra Alta Temperatura, envasado aséptico. | | | | |
| Conservación | Mantener en lugar fresco. | | | | |
| Condiciones de Almacenamiento | Producto almacenado a temperatura ambiente < 32°C, en un lugar limpio y seco. Una vez abierto, refrigerar. | | | | |
| Vida Útil | 180 días a partir de la fecha de producción. | | | | |
| Requisitos e instrucciones de etiqueta | Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento. | | | | |
| Control especial durante distribución | Transporte en unidades cerradas protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta. | | | | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Lto. Jaime Huamani
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316633

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shirlina Luna Quispe
DNI: 47316633

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Página 1 de 2

La tunta o chuño blanco presentará las siguientes características:

40

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.4 de la norma de la referencia. | NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) TUBÉRCULOS PROCESADOS. Papa deshidratada. Tunta. Requisitos y definiciones, y NTP 011.400:2007 (revisada el 2014)/CT 1:2019 |
| Olor y sabor extraño | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.6 de la norma de la referencia. | |
| Color | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.7 de la norma de la referencia. | |
| Defectos y tolerancias | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.8 de la norma de la referencia. | |
| Requisitos fisicoquímicos | Cumplir con lo indicado en el numeral 7 de la norma de la referencia. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), la forma y el tamaño (según diámetro o unidades por kilogramo) de la tunta o chuño blanco requerido de acuerdo a lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y su corrigenda técnica. Por ejemplo: Tunta de forma alargada y tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene a la tunta o chuño blanco 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 lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y su corrigenda técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 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 tunta o chuño blanco, deberá cumplir con lo indicado en el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con lo indicado en la NMP 001:2014 y en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014).

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – UNICO
Lic. Jaime P. Luna Paz
GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
DNI: 81111111

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – UNICO
Ing. Shintia Luna Quiroga
DNI: 81111111

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.


2.4. CONDICIONES DE OPERACIÓN.

Las condiciones de operación se considera el **PERIODO de VIGENCIA** o **VIDA UTIL** de los **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, dicho esto se debe considerar que se debe cumplir con el periodo de vida útil exigida, según indica, además de que este periodo será computado desde el mes de la entrega, según el siguiente detalle:

| Nº | PRODUCTO | VIDA UTIL DEL PRODUCTO MINIMO EN MESES POR ENTREGA | | | | |
|----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|---------|--------|--------|
| | | PRIMERA | SEGUNDA | TERCERA | CUARTA | QUINTA |
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANA) | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 2 | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 3 | QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 4 | LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 5 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 6 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 7 | TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 8 | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 9 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |
| 10 | LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA | 03 | 03 | 03 | 03 | 03 |

2.5. EMBALAJE Y ROTULADO.

| Nº | PRODUCTO | DE ACUERDO AL REGISTRO SANITARIO AUTORIZADO DE CADA PRODUCTO | | | |
|----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| | | PRESENTACION | ROTULADO | ENVASE PRIMARIO | ENVASE SECUNDARIO |
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANA) | 01 BOLSA DE 15.00 KILOS | DE ACUERDO AL ANEXO "A" | BOLSA DE POLIETILENO DE PRIMER USO | SACO DE POLIPROPILE NO LAMINADO DE PRIMER USO (SACO CONTENEDOR) ANEXO "B" |
| 2 | MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA | 01 BOLSA DE 4.00 KILOS | | | |
| 3 | QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) | 01 BOLSA DE 2.00 KILOS | | | |
| 4 | LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) | 01 BOLSA DE 3.00 KILOS | | | |
| 5 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR | 01 BOLSA DE 2.00 KILOS | | | |
| 6 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA | 01 BOLSA DE 5.00 KILOS | | | |


Lic. Shintia Luna
GERENTE DE SERVICIOS SOCIALES


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shintia Luna
DIRECTORA DE SERVICIOS SOCIALES

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------------------|--|
| 7 | TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) | 01 BOLSA DE 4.00 KILOS | | | |
| 8 | CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA | UND DE 425 GRAMOS | ROTULADO COMERCIAL | LATA u OJALATA TALL u OVAL | |
| 9 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | BOTELLA DE LITRO | | BOTELLA DE LITRO | |
| 10 | LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA | UND de 395 gramos a mas | | LATA TALL o ENVASE PET de 395 gramos a mas | |

- Los productos del 01 al 07 serán **EMBOLSADOS** en sus respectivos kilajes detallando su fecha de vencimiento, fecha de producción, etc. según modelo adjunto (ANEXO “A”).
- Los productos del 08 al 10, no es necesario detallar de la forma anterior, pues ya contiene esa información, viene etiquetado y/o rotulado de fábrica.
- Los productos del 01 al 07 previamente **EMBOLSADOS** y del 08 al 10, todos ellos serán **ENSACADOS** en un **SACO DE POLIPROPILENO LAMINADO COSIDO de 50 KILOS a más de PRIMER USO** (totalmente en blanco sin colores adicionales y tejido reforzado), de acuerdo al modelo (ANEXO “B”).
- Tomar en cuenta la fecha de vencimiento de cada producto, el cual debe cumplir con los meses y/o años de vencimiento según lo solicitado.

2.6. OPCIONES DE PRESENTACION DE ALGUNOS PRODUCTOS.

Para el caso del **ARROZ PILADO SUPERIOR**, el contratista puede presentar las siguientes combinaciones de los envases:

01 bolsa de 15 kilos = 15 kilos, o

03 bolsas de 05 kilos = 15 kilos, o

Para el caso del **ACEITE VEGETAL**, el contratista puede presentar las siguientes combinaciones de los envases:

04 botellas de 01 litro = 04 litros o

02 envase de 02 litros = 04 litros o

Para el caso del **CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL**, el contratista puede presentar las siguientes combinaciones de los envases:

06 latas x 425 gramos de la **VARIEDAD** de pescado **JUREL**, o

06 latas x 425 gramos de la **VARIEDAD** de pescado **CABALLA**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCUS
Lic. Jaime Huamani Perez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCUS
Ing. Shinthia Luna Quispe
DNI: 47316933

NOTA

Es responsabilidad del postor que todos los productos que componen la canasta alimentaria cumplan con las Fichas Técnicas adjuntas.

EJECUCION CONTRACTUAL

3.1. SISTEMA DE CONTRATACION.

El presente proceso de contratación se realizará por el **SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS.**

3.2. TRANSPORTE

Las unidades de transporte a gestionar estarán regidas de acuerdo a la Ley General de Salud 26842 y sus reglamentos para el capítulo de Transporte de Alimentos; la entrega de los productos alimenticios se realizará a acorde al cuadro de distribución de entrega y periodicidad.

3.3. SEGUROS

Todos los seguros y pagos necesarios para la contratación de los bienes, deberán ser cubiertos por el contratista, y cubrirá lo siguiente:

- a) Servicio de transporte de alimentos desde los almacenes del proveedor hasta el almacén de la municipalidad.
- b) Estiva (carguío), desestiba (descargue) en los almacenes de la municipalidad.
- c) La seguridad, protección, muerte y/o accidentes del personal durante el descargue.
- d) El pago a personal (transportista, estivas, y demás).

3.4. CAMBIO DE PRODUCTOS DEFECTUOSOS Y GARANTIA COMERCIAL

Las garantías a presentar serán:

- a) El contratista tiene la obligación de **CAMBIAR los productos DEFECTUOSOS en un lapso de 3 días calendario** por avería, caducidad de los bienes u otras causas.
- b) Por el **periodo de vida de los alimentos**, que debe ser cumplido, acorde a los especificado en las condiciones de operación (**PUNTO 2.4**).

3.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- Para el control durante la ejecución contractual, la Municipalidad realizará inspecciones inopinadas durante el proceso de almacenamiento y traslado del lote correspondiente a la entrega, donde se verificará la composición de la canasta, y las condiciones higiénicas sanitarias de los productos, de verificarse la no conformidad se informará a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no deberá transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo y debe ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007. 98-SA. Durante la entrega y recepción de las canastas se verificará la condiciones


Lic. Edwin H. Quispe
GERENTE DE SERVICIOS
D.O. 47318


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Inm. Shinthia Luna Quispe

higiénico sanitarias de transporte, de evidenciarse la no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente al contrato.

- Para garantizar las características organolépticas, físico-químicas; la entidad podrá realizar las pruebas correspondientes por el lote entregado si fuera necesario, cuyo costo estará a cargo de la entidad.

3.6. PENALIDADES APLICABLES

Solo se aplicarán la penalidad acorde la norma de contrataciones vigente.

3.7. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará una vez realizada la conformidad de la recepción de los bienes por el área usuaria, en **PAGOS PERIODICOS**, después de **CONFORMIDAD** del AREA USUARIA (10 días hábiles como máximo).

3.8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

3.8.1. LUGAR:

La entrega de los bienes de la contratación se recepcionarán como referencia en el ALMACEN CENTRAL DEL PCA ubicado en el, **LOCAL DE LA CASA DE LA JUVENTUD UBICADO EN LA URBANIZACIÓN TAMBILLO** del distrito de URCOS, provincia de QUISPICANCHIS, y región del CUSCO, se debe tomar en cuenta las siguientes CONDICIONES de OPERACIÓN:

- a) La dotación de los CANASTAS es a todo costo, incluye la CANASTA, el TRANSPORTE y la ENTREGA en los almacenes de los Centros de Salud del ámbito de la Provincia de Quispicanchi.
- b) La entrega de las canastas se realizará por parte del contratista en cada centro de salud, previa notificación del periodo de entrega, fecha de entrega, lugar de entrega y la coordinación con el Área Usuaria del PCA. Tomar en cuenta el CUADRO de RUTAS de ENTREGA.
- c) En coordinación con el Área Usuaria del PCA el contratista será acompañado por un personal del PCA para la verificación de la entrega y firma de la Guía de Remisión y PECOSA de entrega respectiva.
- d) Las cantidades señaladas en el CUADRO DE RUTAS DE ENTREGA está sujeto a cambios, y son referenciales o proyectados, y sujeto a la programación de los CENTROS de SALUD.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. Jaime Huamani Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Shirlina Luna Orosco
GERENTE DE ADMINISTRACIÓN
DNI: 47316933

3.8.2. **PLAZOS DE ENTREGA:**

- La entrega de los bienes por **RUTA** (se tiene Dos rutas: **Valle, Altura y Selva**) será un máximo de **CINCO (05) día HABILES**, en el periodo de **LUNES a VIERNES** (no se consideran los días feriados).
- La entrega por ETAPAS se realizará en **CINCO (05) ENTREGAS**, de la siguiente manera:

| ETAPA | PLAZO DE ENTREGA |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRIMERA | A LOS 05 DIAS COMPUTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA NOTIFICACION DE LA ORDEN DE COMPRA HORARIO de RECEPCION EN LOS CENTROS DE SALUD: DE 08 AM A 05 PM Este punto será responsabilidad del contratista pues no se continuará con la recepción después de la hora indicada. |
| SEGUNDA | |
| TERCERA | |
| CUARTA | |
| QUINTA | |


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Ing. Jaime Huayra Pérez
Gerente de DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – URCOS
Ino Shinkra Luna Quspe
Gerente de DESARROLLO SOCIAL

46

| CUADRO DE RUTAS DE ENTREGA | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------|--------|-------|-----------------|----------------|------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------|--|
| CANTIDAD DE CANASTAS PROYECTADAS A ENTREGAR | | | | | | | | | | |
| DISTRITO | RUTA | ORDEN | CENTRO DE SALUD | PRIMERA | SEGUNDA | TERCERA | CUARTA | QUINTA | TOTAL | |
| | | | | 2024 | | | | | | |
| | | | | MAYO- JUNIO | JULIO- AGOSTO | SETIEMBRE- OCTUBRE | NOVIEMBRE- DICIEMBRE | 2025 ENERO- FEBRERO- MARZO | | |
| OROPESA | VALLE | 1 | OROPESA | 6 | 6 | 6 | 6 | 7 | 31 | |
| ANDAHUAYLILLAS | VALLE | 2 | ANDAHUAYLILLAS | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 25 | |
| URCOS | VALLE | 3 | URCOS | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 28 | |
| URCOS | VALLE | 4 | ESSALUD | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 22 | |
| QUIQUIJANA | VALLE | 5 | QUIQUIJANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 9 | 25 | |
| QUIQUIJANA | VALLE | 6 | COLCA | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 22 | |
| CCATCCA | ALTURA | 1 | KCAURY | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | 31 | |
| CARHUAYO | ALTURA | 2 | CARHUAYO | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | |
| OCONGATE | ALTURA | 3 | OCONGATE | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | |
| OCONGATE | ALTURA | 4 | TINKY | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 6 | |
| MARCAPATA | ALTURA | 5 | MARCAPATA | | | | | | | |
| CAMANTI | SELVA | 1 | QUINCENIL | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 7 | |
| | | | TOTAL | 40 | 40 | 40 | 40 | 46 | 206 | |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Ldo. JUAN HUAYTA
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 4731693

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Ing. Shinthia Luna Osuna

DOCUMENTACION DE PRESENTACION OBLIGATORIA

4.1. DOCUMENTACION ESPECIFICA

| PRODUCTO | DOCUMENTOS POR PRODUCTO (COPIA SIMPLE) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2) AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3) LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA | a) <u>REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. b) <u>RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. <u>PARA EL CASO DEL PRODUCTO ARROZ, SE CONSIDERARÁ TAMBIÉN EL SISTEMA HACCP DE FRACCIONAMIENTO.</u> |
| 4) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | a) <u>REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. b) <u>RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. Para el ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, el postor podrá presentar más de un registro sanitario. |
| 5) MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA 6) QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) 7) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) 8) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR 9) TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA) | a) <u>REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA, O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, EXPEDIDO POR SENASA</u> , según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. |
| 10) CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA | a) <u>PROTOCOLO TÉCNICO PARA REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS</u> , OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. b) <u>PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL</u> , OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. En caso se realice almacenamiento previo a su comercialización se deberá adjuntar la copia del Protocolo de Habilitación Sanitaria de Almacén. |


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - URCOS
 Lic. Jaime Huayán Pérez
 GERENTE DE CENTROS DE SOCIAL
 DNI: 4734883


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - URCOS
 Ing. Shirlina Luna Quispe

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | a su comercialización se deberá adjuntar la copia del Protocolo de Habilitación Sanitaria de Almacén. |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ENTREGA Y RECEPCION DE LOS BIENES

5.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de la recepción de bienes lo realizará el responsable del PCA -Área Usuaría, para lo cual el contratista deberá presentar la siguiente documentación compuesta por una **ORIGINAL** y **TRES** copias por cada entrega:

- Copia simple de la **ORDEN DE COMPRA** y/o **Copia simple del CONTRATO** debidamente firmado.
- Original de la **FACTURA**.
- Original de la **GUÍA DE REMISIÓN**.
- Carta donde se **DETALLE LOS PRECIOS UNITARIOS** de cada producto de la canasta.
- Copia del **CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS** que utilizara el postor, donde se detalle las actividades de desinfectación, desinfección, y limpieza.
- CERTIFICADOS DE CALIDAD POR CADA PRODUCTO**, originales o copias legalizadas o documentos firmados electrónicamente, de los de acuerdo al siguiente cuadro:

| PRODUCTOS | DOCUMENTACION (VIGENTE A LA FECHA DE ENTREGA) | CERTIFICACION POR CADA PRODUCTO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2) AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3) LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE ENTERA RECONSTITUIDA | 1. Copia del REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA. 2. Copia del RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HAACP, EXPEDIDO POR DIGESA. | CERTIFICADO O INFORME DE ENSAYO que acredite las características, microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA. |
| 4) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 3. REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA , según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. | CERTIFICADO O INFORME DE ENSAYO que acredite las características, microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas y/o declaración jurada de los productos ofertados, emitido por una ENTIDAD |

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Lic. Jorge Humberto Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Ing. Shintzia Luna Quispe
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 47316933

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>5) MAÍZCUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA</p> <p>6) QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)</p> <p>7) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)</p> <p>8) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR</p> <p>9) TUNTA O CHUÑO BLANCO TAMAÑO MEDIANO (PAPA DESHIDRATADA)</p> | <ul style="list-style-type: none"> Copia del REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA, O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, EXPEDIDO POR SENASA | <p>acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA.</p> |
| <p>10) CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA</p> | <ol style="list-style-type: none"> PROTOCOLO TÉCNICO PARA REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL, OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. | <p>CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO o PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL, expedido por el SANIPES o por un LABORATORIO ACREDITADO ante INACAL</p> |

5.2. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

| B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 89,095.00 (OCHENTA Y NUEVE MIL NOVENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 16,948.80 (DIEZ Y SEIS MIL NUEVE CIENTOS Y CUARENTA Y OCHO con 80/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes ALIMENTOS EN GENERAL DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES.</p> <p>Acreditación: La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> |

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N°0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Lic. Juan Huaman Perez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 4731693

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Lic. Susana Luna Quispe
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI: 4731693

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

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

(...)

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Lic. J. Huamani Pérez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
DNI 4716930

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS
Ing. Silvia Luna Quispe
GERENTE DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DNI 4716930

ANEXO “A”
MODELO DEL BOLSA CONTENEDOR DE CADA PRODUCTO

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL
QUISPICANCHI-URCOS**
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

NOMBRE DE PRODUCTO

DISTRIBUCION GRATUITA

DATOS DEL PRODUCTO
PESO NETO:
FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE ENVASADO:
FECHA DE VENCIMIENTO:
CODIGO DE LOTE:
REGISTRO SANITARIO / SENASA:

DATOS DEL PROVEEDOR
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
RUC:

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO

LEYENDA:

ANVERSO:

- El título: “MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI-URCOS”, debe guardar relación tal como se ve en la muestra,
- El título: “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA QUISPICANCHI-URCOS”
- El título: “DISTRIBUCION GRATUITA”
- El título: “DATOS DEL PRODUCTO” (y detalles)
- El título: “DATOS DEL PROVEEDOR” (y detalles)
- El título: “PROHIBIDA SU VENTA”
- El título: “PRODUCTO PERUANO”
- El borde (LINEA) de color NEGRO.

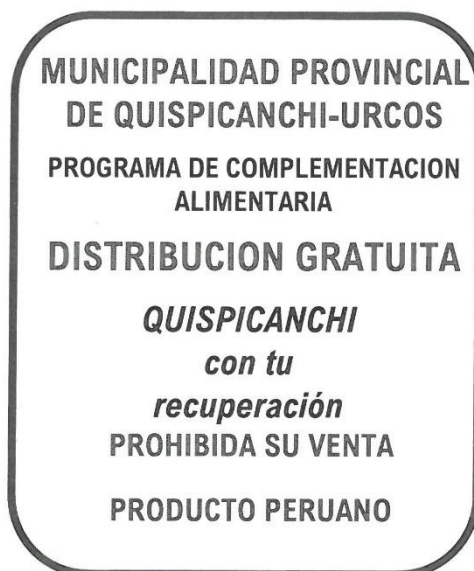
OTROS DATOS:

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 65/70 cm de ALTO x 40/45 cm de ANCHO (aproximadamente).
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.



ANEXO B

MODELO DEL SACO CONTENEDOR DE LOS PRODUCTOS DE LA CANASTA PANTBC



LEYENDA:

ANVERSO:

- El título: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI-URCOS", debe guardar relación tal como se ve en la muestra, de color **ROJO**.
- El título: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA QUISPICANCHI-URCOS", es de color **AZUL MARINO**.
- El título: "DISTRIBUCION GRATUITA", de color **ROJO**.
- El título: "Calca con tu recuperación", es de color **AZUL MARINO**.
- El título: "PROHIBIDA SU VENTA", de color **ROJO**.
- El título: "PRODUCTO PERUANO", de color **ROJO**.
- El **borde (LINEA)** de color **AZUL MARINO**.

OTROS DATOS:

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 65/70 cm de ALTO x 40/45 cm de ANCHO (aproximadamente).
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| B. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 89,095.00 (OCHENTA Y NUEVE MIL NOVENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 16,948.80 (DIEZ Y SEIS MIL NUEVE CIENTOS Y CUARENTA Y OCHO CON 80/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes ALIMENTOS EN GENERAL DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> |

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. PRECIO | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p> |

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 PAGO¹¹

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.

¹¹ 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].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹²

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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

¹² De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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 accesorio 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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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, 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 CONTROVERSIAS¹³

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].

“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 Digitales¹⁴.

¹³ 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).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | | Sí | 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 compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁷ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁸ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁹ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley Nº 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 Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el 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 Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **[CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO]**, conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|----|---------|---------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|-------|---------|---------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO Nº 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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.