



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

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



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





**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

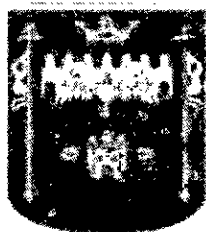
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



MUNICIPALIDAD DE  
**PIURA**

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



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

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**



**“CONTRATACIÓN DE BIENES para la ADQUISICION DE  
PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCAM - EJERCICIO  
FISCAL 2023”**



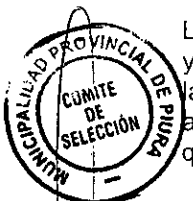
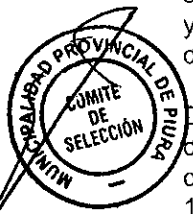
## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

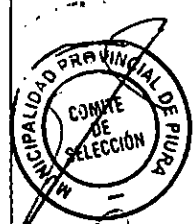
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones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



## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

### OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

#### Importante

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

### PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

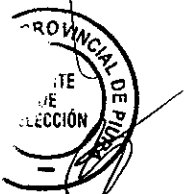
*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### PAGOS

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

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

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

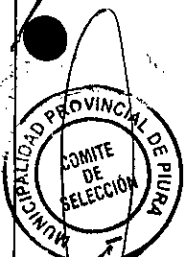
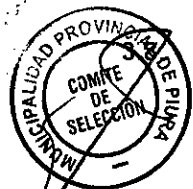
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

#### Advertencia

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

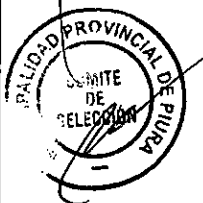
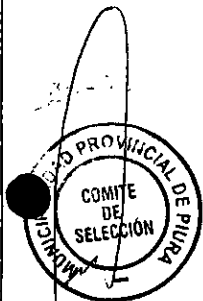
Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
RUC N° : 20154477374  
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N° 377 – PIURA  
Teléfono: : 073-602000  
Correo electrónico: : cep@muni\_piura.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

ITEM	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDADES
1	ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO	5022110800317621	KG.	867,175
2	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA (425 GR.)	5012153800385117	LATAS	142,862.00
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	LITRO	67,760.00
4	SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA (425 GR.)	5012153800358113	LATAS	104,030.00
5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5016150900278002	KG.	4,158.00
6	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	5042450100330415	KG.	36,333.00
7	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	5042180100329911	KG.	25,468.00
8	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	5042400300330409	KG.	35,468.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – SOLICITUD 20 del 20/05/2023

**FUENTE DE FINANCIAMIENTO**  
RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

**DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**  
NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

Oficina de Logística, Ubicada en el mismo edificio Municipal.

**Importante**

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

**1.9. BASE LEGAL**

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

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

#### Advertencia

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> 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 comunicación<sup>4</sup>. (**Anexo N° 6**)
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

#### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

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

<sup>1</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200.000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### Importante

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

#### 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

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

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

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

##### Denominación

ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON FICHA TECNICA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

##### Finalidad pública

El presente proceso de selección, busca adquirir ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA ( 425 GR.), ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA ( 425 GR.), AZUCAR RUBIA DOMESTICA, LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA, FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA Y ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA, para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de os centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares y albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

#### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO	KG	867,175
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA (425 GR.)	LATAS	142,862.00
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	67,760.00
SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA (425 GR.)	LATAS	104,030.00
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG.	4,158.00
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	36,333.00
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	25,468.00
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	35,468.00

## 2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

ITEM	DESCRIPCION	FICHA TECNICA	Versión	Observación
1	ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO	5022110800317621	8.0	Se adjunta las fichas técnicas
2	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA (425 GR.)	5012153800385117	2.0	
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	15.0	
4	SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA (425 GR.)	5012153800358113	3.0	
5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5016150900278002	9.0	
6	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	5042450100330415	7.0	
7	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	5042180100329911	8.0	
8	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	5042400300330409	6.0	





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

### ARROZ PILADO CORRIENTE

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Arroz Pilado Corriente para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM".

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

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

#### 5. ALCANCES DE LA DESCRIPCION DE PRODUCTOS A ADQUIRIR

##### 5.1. Características y condiciones

Arroz: Es un grano procedente de cualquier variedad de la gramínea *Oryzasativa* L.

N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	ARROZ PILADO CORRIENTE	867.175	Kg



MUNICIPALIDAD DE  
PIURA



### 5.2. Características Técnicas

El arroz pilado corriente, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

### 5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias.

#### a. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

- Humedad : 14 % máx.

#### b. ATRIBUTOS DEL BIEN

- Granos quebrados : 25.00 % máx.
- Granos tizosos parciales : 11.00 % máx.
- Granos dañados : 2.0 % máx.
- Granos rojizos : 2.00 % máx.
- Mezcla varietal contrastante : 10.0 % máx.
- Granos inmaduros : 0.10%
- Materiales extraños : 0.35 % máx.
- Fielen y polvillo : Ausente
- Lustre : Ligeramente pulido
- Color : Ligeramente crema
- No debe ser opaco
- Libre de excrementos de roedores u otros
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevos, larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras)
- Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

CLASE	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o mas
Mediado	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

#### c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clases	N	C	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>

FUENTE: RM 591-2008/MINSA

#### d. CONTAMINANTES

Metales pesados: No deberá exceder los límites máximos permisibles (LMP) para metales pesados establecidos por el Codex Alimentarius.

Residuos de plaguicidas: No deberá exceder los niveles máximos permisibles (LMP) de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.

- e. VIDA UTIL: El arroz pilado corriente deberá tener una vida útil mínima de 24 meses y deberá proceder de variedad Nir.



#### 5.4. Embalaje y rotulado

##### 5.4.1. Embalaje

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

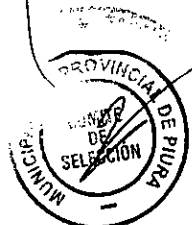
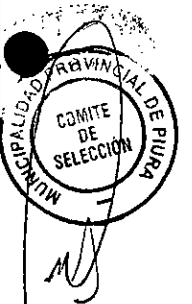
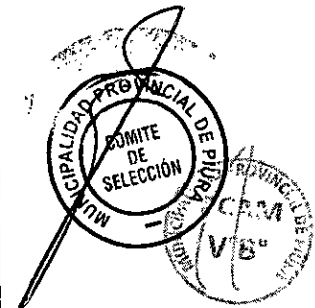
- Estructura del envase : Saco de polipropileno tejido
- Color : Transparente o blanco
- Peso mínimo del envase : 81.50 grs
- Medidas del envase : Ancho 56cm, largo 101cm.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada  
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 50 Kg
- Peso bruto (producto más envase) : 50.15 Kg

##### 5.4.2. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, se deberá indicar lo siguiente:

- a. Municipalidad Provincial de Piura
- b. Logotipo de la Municipalidad de Piura.
- c. Producto Peruano.
- d. Gobierno del Perú
- e. Programa de Complementación Alimentaria Municipal PCAM.
- f. Distribución gratuita.
- g. Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- h. Peso neto 50 Kg.
- i. Fecha de producción.
- j. Fecha de vencimiento.
- k. Lote.
- l. Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m. Domicilio legal del fabricante.
- n. Prohibida su venta.
- o. Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p. Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

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





MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

**GOBIERNO DEL PERU**

**PRODUCTO PERUANO**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM**

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

PESO NETO :  
FECHA DE PRODUCCION :  
FECHA DE VENCIMIENTO :  
LOTE :  
PROVEEDOR :  
DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE  
REGISTRO SANITARIO

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

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

**Leyenda:**

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

» El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas.



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

#### 5.5. Transportes

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

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

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

#### 5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 5.6.1. Lugar

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

##### 5.6.2. Plazo

El total de 867,175 Kg de Arroz Pilado Corriente; se realizará en 02(dos) entrega o remesa, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	ENTREGA	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ARROZ PILADO CORRIENTE	PRIMERA	PCA	433,587 Kg (8,671 Sacos x 50Kg + 38 Kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	PCA	433,587 Kg (8,671 Sacos x 50Kg + 38 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato.	

#### 6. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente (debe corresponder al grado de calidad, clase, variedad, vida útil, tipo de envase y peso)



neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

- b. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (\*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción de Arroz Pilado o a una línea de producción dentro del cual este inmerso el Arroz Pilado, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias

(\*) En el caso de la micro y pequeña empresa (MYPE) bastara con cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) Y 2 (incorporación del artículo 58.B) y las Disposiciones Complementarias finales del Decreto Supremo N° 004.2014.SA "Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

Toda información y documentos que se presente, tiene carácter de declaración jurada y son responsables de su contenido las personas que la suscriban y en el caso de no ser los titulares de los documentos, los postores deberán acreditar que cuentan con la autorización con firma del titular de uso de los mismos dirigido al órgano de contrataciones y objeto del proceso. Además, todos los documentos deberán guardar relación y coherencia entre sí.

Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

- c. Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

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

Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.



## 7.2 Conformidad del bien

### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

### 7.3 Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico por cada entrega después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social, tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

### 7.4 Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria,



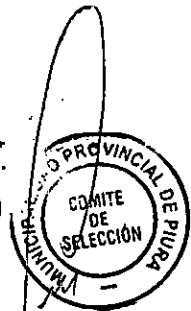
registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al contrato y la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y modificaciones.

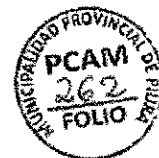
**7.5 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

09  
261

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
OFICINA DE LOGÍSTICA  
Lic. Adm. Carlos Martín José Fernández  
COORDINADOR PLAN





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARROZ PILADO CORRIENTE
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

El arroz pilado corriente, 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 corriente 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"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 2,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 8%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 10,0%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,10%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

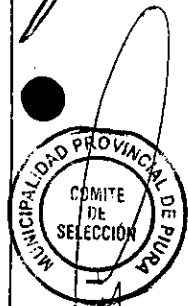
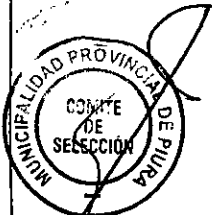
**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado corriente largo, arroz pilado corriente mediano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

#### Envase y/o embalaje

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

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

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



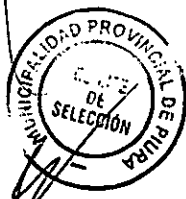
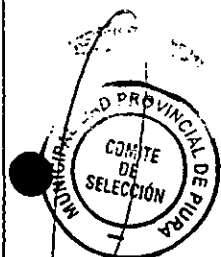
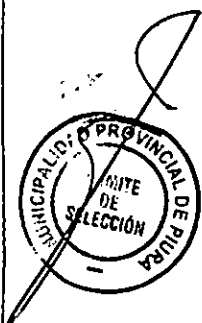


**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se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

#### Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, 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 corriente);
- tipo de arroz (arroz pilado);



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

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



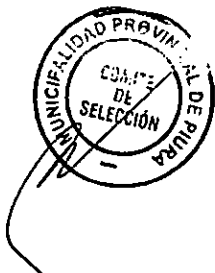
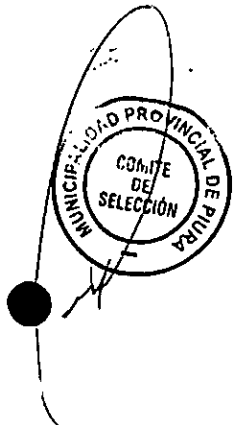
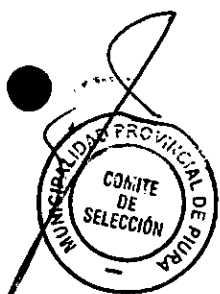
- grado del arroz
- país de origen.

**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.

**Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





121

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

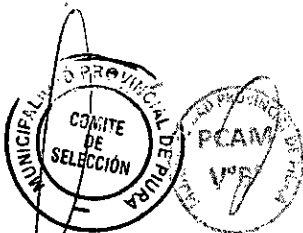
#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

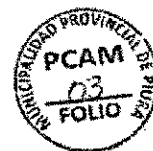
- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los centros de atención del PCAM de la provincia de Piura en la modalidades comedoras populares, hogares y albergues y personas en riesgo.
- **Objetivos específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros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

#### 5. ALCANCES DE LA DESCRIPCION DEL PRODUCTO A ADQUIRIR

##### 5.1. Características y condiciones

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





N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	142,862 x 425gr	Latas

## 5.2. Características técnicas

Según ficha técnica adjunta.

## 5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias.

Según ficha técnica adjunta.

## 5.4. Embalaje y rotulado

### 5.4.1. Embalaje

#### • Envase:

Latas de 1Lb. Tapa plana (425 g)

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

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

- Embalaje: Cajas de cartón corrugado de XX latas cada caja, resistente al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartones sucios reciclados, rotos o con síntomas de adulteración de las mismas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del producto en los lados de la caja

### Importante:

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

TIPOS DE	PRESION AL VACIO (")	
	Altura <= 2000 msnm y/o Temperatura <=28°C	Altura > 2000 msnm y/o Temperatura > 28°C
ENVASE	Minimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12.7mm Hg)

Hg = Mercurio



133

Hg = Mercurio

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

**VIDA ÚTIL:** El período de vida del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la recepción de bienes.

#### 5.4.2. Características de las latas

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

#### 5.5. Rotulado

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


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



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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO  
FECHA DE PRODUCCION  
FECHA DE VENCIMIENTO  
LOTE  
PROVEEDOR

FORMA EN LA QUE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

PRODUCTO PERUANO

MARCA

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO SANITARIO

COMPOSICION

INFORMACION  
NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE  
CONDICIONES  
DE CONSERVACION  
ALMACENAMIENTO

**Leyenda:**

1. "GOBIERNO DEL PERU" es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, son letras de color azul.
3. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras son de color rojo. Todo el recuadro es con línea de color azul.
  - El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto con letras no menores a 0.3 cm. de alto las leyendas:
    - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
    - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM
    - PROHIBIDA SU VENTA.
  - El embalaje (cajas de cartón corrugado de 48 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.
    - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
    - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM



- PROHIBIDA SU VENTA.

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

#### 5.6. Transportes

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

#### 5.7. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 5.7.1. Lugar

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

##### 5.7.2. Plazo

El total de 142,862 Latas x 425 gr de Grated de caballa en agua y sal; se realizará en 02 (dos) entrega o remesa, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL	PCA	71,431 Latas x 425 gr	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	PCA	71,431 Latas x 425 gr	No mayor a noventa (90) días calendarios a partir de la suscripción del contrato	

#### 6. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, ajuntado resolución directoral de la licencia de operaciones emitida por el ministerio de la producción para enlatado de productos hidrobiológicos de la planta productora. En caso que el bien haya sido almacenado previamente a su comercialización adjuntar: copia simple de



bien haya sido almacenado previamente a su comercialización adjuntar: copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

- c) Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las

Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

## 7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

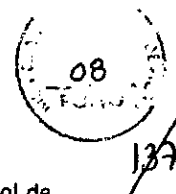
### 7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

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

### 7.2. Conformidad del bien

#### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).



#### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendario.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

EL CONTRATISTA asume toda la responsabilidad penal y/o civil con LA ENTIDAD y sus beneficios en caso de que todo o parte del producto resulte contaminando con, bacteria, virus, protozoarios y sus subproductos (toxinas) debido a una deficiente fabricación del producto, y que esta contaminación se presente dentro del periodo de vigencia del producto, ésta es efectuada por la hinchazón de las latas o al momento de la apertura de las mismas.

#### 7.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico por cada entrega después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Área Usuaria (de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM), tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

#### 7.4. Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.

#### 7.5. Responsabilidad por vicios ocultos

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

FICHA TÉCNICA  
APROBADA



138

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Desmenuzado, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"><li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li><li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li><li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li></ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y

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



140

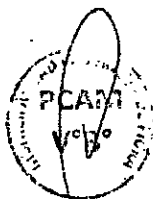
con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Dc. Adm. Carlos Martín Méica Fernández  
COORDINADOR PCAM





## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 5. Características y condiciones del bien a contratar

##### 5.1. Descripción y cantidad del bien

Es el aceite vegetal comestible o 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 2.1 de la norma Codex Stan 19-1981(2019).

N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	67,760	LITROS

#### 5.2. Atributos del bien

De acuerdo a lo indicado en la Ficha Técnica

El aceite vegetal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento, así mismo deberá cumplir con lo siguiente:

REQUISITO	ESPECIFICACION
Sabor y Olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión

#### 5.3. ENVASE

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

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

#### 5.4. VIDA UTIL

El aceite vegetal comestible deberá tener una vida útil mínima de 26 meses.



### 5.5. ROTULADO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

**GOBIERNO DEL PERU**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO

FECHA DE PRODUCCION

FECHA DE VENCIMIENTO

LOTE

PROVEEDOR

FORMA EN LA QUE SE PRESENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

MARCA

PRODUCTO TERMINADO

FABRICADO Y ENVASADO

REGISTRO SANITARIO

COMPOSICION

INFORMACION NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE  
CONDICIONES DE CONSERVACION  
ALMACENAMIENTO (CONSERVAR EN  
UN LUGAR FRESCO Y SECO)

### Leyenda

1. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
2. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA" y PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM, SON LETRAS DE COLOR AZUL.
3. Todo el Logotipo es en fondo blanco, las demás letras son de color rojo. Todo el recuadro, es con línea de color azul.
  - a. El rotulado deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 1 cm. de alto las leyendas:
    - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
    - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
    - PROHIBIDA SU VENTA.
  - b. El embalaje (cajas de cartón corrugado) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas:
    - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
    - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM.
    - PROHIBIDA SU VENTA.



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

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

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

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
- GOBIERNO DEL PERU.
- LOGOTIPO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM
- NOMBRE DEL PRODUCTO.
- PESO DEL PRODUCTO ENVASADO.
- FECHA DE PRODUCCIÓN.
- FECHA DE VENCIMIENTO.
- SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE DE PRODUCCIÓN.
- PROVEEDOR.
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA.
- PROHIBIDA SU VENTA
- FORMA EN LA QUE SE PRESENTA
- MARCA
- PRODUCTO PERUANO.
- REGISTRO INDUSTRIAL.
- ABRICADO O ENVASADO POR.
- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.
- COMPOSICIÓN:** declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL.
- ENVASE RECICLABLE.
- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

#### 5.6. Transportes

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

#### 5.7. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 5.7.1 Lugar

El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito AV. Los Diamantes S/N - Mz "Y" lote 3-A Urb. Bello Horizonte II etapa - Piura, de lunes a



viernes en horarios de 8:00 a.m a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado.

#### 5.7.2 Plazo

El total de 67,760 Litros de Aceite Vegetal Comestible; se realizará en 02 (dos) entregas, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (LITROS)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	PCA	33,880 LITROS	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	PCA	33,880 LITROS	No mayor a noventa (90) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato.	

#### 6. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente (debe corresponder al grado de calidad, vida útil, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la Línea de Producción del Producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

**NOTA:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el



cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor. La entrega de Copia simple es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

- c. Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

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

7.2. Conformidad del bien

7.2.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Pura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE)

7.2.2 Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

El control de calidad del producto será realizado por el encargado de Control de Calidad del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, de la Municipalidad Provincial de Pura, quien efectuará los respectivos análisis físico organolépticos procediendo luego a emitir el Boletín de Calidad correspondiente, en el cual se consignará la conformidad de ingreso a los almacenes del Programa o rechazo del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas y ficha técnica del producto. El Proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) teniendo como máximo una antigüedad de 120 días) emitidos por un laboratorio



acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas. El costo que demandela certificación debe ser asumido por el proveedor. De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10(diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

### 7.3 Forma de pago

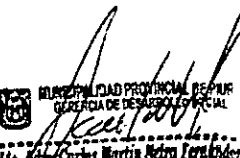
El pago por la compra, se efectuará en pago periódico de acuerdo a cada entrega, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

### 7.4 Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrara la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la Oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato, y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones

### 7.5 Responsabilidad por vicios ocultos

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

  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Ux. Carlos Martín Nieto Fernández  
COORDINADOR PCA



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

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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 PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Lic. Adm. Carlos Martín Meira Fernández  
COORDINADOR PCAM



## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### SOLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR

##### 5.1. Descripción y cantidad del bien

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

- Textura: Suave medianamente firme



- Consistencia de la salsa de tomate: 9-11° Brix

N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Solido de Caballa en salsa de tomate	104,030 latas x 425 gr	gr

#### 5.2. Características técnicas

Según ficha técnica adjunta

#### 5.3. Requisitos según las leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias. Según ficha técnica.

#### 5.4. Atributos de bien

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

#### Requisitos físicos – químicos información nutricional:

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

#### 5.5. Embalaje y rotulado

##### 5.5.1. Envases

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

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

#### Importante:

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



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

Hg = Mercurio

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

- **MATERIAL:** De hojalata con barniz e interior sanitario, incoloro y la parte exterior barniz aluminio, específico para alimentos de baja acidez.
- **Peso:** De 52 gr. mínimo (cuerpo y cabeza)
- **Medidas:** 700 milésimo de pulgada de diámetro por 407 milésimo de pulgada de altura.
- **Tipo de sellado:** En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabecales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.
- **Vida útil:** El periodo de vida del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la recepción de bienes.

#### 5.5.2. Características de las latas

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

#### 5.6. Rotulado


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

- Nombre del tipo del producto elaborado
- Registro Sanitario SANIPES
- Nombre o Razón Social y dirección de la empresa productora y/o distribuidor
- Los Ingredientes y aditivos en orden decreciente



- Información nutricional
- Peso neto
- Peso escurrido
- Condiciones de almacenamiento
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Código de identificación del lote de producción, que también podría estar en el propio envase del producto.
- PROHIBIDA SU VENTA

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

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA</p> <p></p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL-PCAM</p> <p><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u></p> <p>PESO NETO FECHA DE PRODUCCION FECHA DE VENCIMIENTO LOTE PROVEEDOR</p> <p>FORMA EN LA QUE PRESENTA</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA</p> <p>PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>MARCA</p> <p>FABRICADO Y ENVASADO</p> <p>REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>ENVASE RECICLABLE CONDICIONES DE CONSERVACION ALAMACENAMIENTO</p>
---	---

**Leyenda:**

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



- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM
  - PROHIBIDA SU VENTA.
- El embalaje (cajas de cartón corrugado de 48 unidades) deberá incluir de forma IMPRESA en la etiqueta principal del producto, con letras no menores a 3 cm. de alto las leyendas.
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA.
  - PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL - PCAM
  - PROHIBIDA SU VENTA.
- El rotulado deberá consignar impreso el registro sanitario vigente, tanto el envase como el embalaje.

#### 5.7. Transportes

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

#### 5.8. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 5.8.1. Lugar

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

##### 5.8.2. Plazo

El total de 104,030 Latas x 425gr de solido de caballa en salsa de tomate; se realizará en 02 (dos) entrega o remesa, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (Latas)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
SOLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	PCA	52,015 Latas x 425 gr	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	PCA	52,015 Latas x 425 gr	No mayor a noventa (90) días calendarios a partir de la suscripción del contrato	



#### 6. Requisitos del Proveedor

- a) Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- b) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, adjuntado resolución directoral de la licencia de operaciones emitida por el ministerio de la producción para enlatado de productos hidrobiológicos de la planta productora. En caso que el bien haya sido almacenado previamente a su comercialización adjuntar: copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- c) Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las

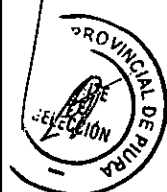
Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

#### 7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

##### 7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

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





## 7.2. Conformidad del bien

### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Pura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

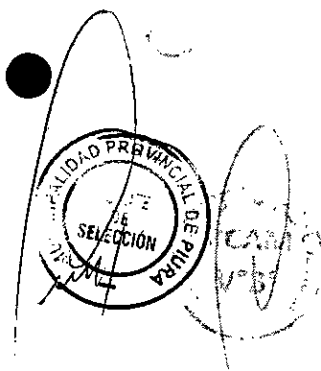
La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

EL CONTRATISTA asume toda la responsabilidad penal y/o civil con LA ENTIDAD y sus beneficios en caso de que todo o parte del producto resulte contaminando con, bacteria, virus, protozoarios y sus subproductos (toxinas) debido a una deficiente fabricación del producto, y que esta contaminación se presente dentro del periodo de vigencia del producto, ésta es efectuada por la hinchazón de las latas o al momento de la apertura de las mismas.

## 7.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico por cada entrega después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Área Usaria (de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM), tal como se indica en el numeral

### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).





#### 7.4. Otras penalidades aplicables

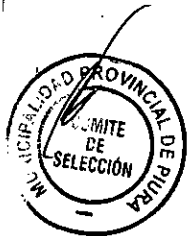
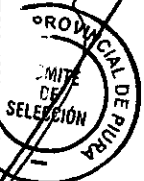
En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrara la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.

#### 7.5. Responsabilidad por vicios ocultos

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
*[Signature]*  
Lc. Aldo Carlos Martín Nieto Fernández  
COORDINADOR PCAM





FICHA TÉCNICA  
APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : CONSERVA DE SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : El sólido de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso térmico, con salsa de tomate como medio de relleno, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El sólido de caballa es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se deben colocar en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del mismo, según el numeral 3.5 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las unidades preferentemente deben acondicionarse de tal manera, que evidencien ordenamiento. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; se permitirá adición de un trozo de filete de la misma calidad para completar el peso neto requerido, el cual no debe superar el 18% del peso escurrido del envase, según el numeral 5.4 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 sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 salsa de tomate) y a la presentación del contenido (en sólido).	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	



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.	
Calidad	<p>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:</p> <p>Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo

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



## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### AZUCAR RUBIA DOMESTICA

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de AZUCAR RUBIA DOMESTICA para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM"

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

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

#### 5. ALCANCES DE LA DESCRIPCION DE PRODUCTOS A ADQUIRIR

##### 5.1 Definición

Azúcar rubia domesticada elaborada a base de caña de azúcar *Saccharum officinarum*.

##### 5.2 Características

El azúcar debe ser rubia de forma granulada uniforme y no deberá contener olores y sabores extraños causados por agentes químicos o microbiológicos



PIURA



N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	4,158	KG

### 5.3. Atributos del bien

- Textura: Cristales fluidos.
- Color: Claro.
- Sabor: Dulce típico
- Olor: Característico
- Libre de excrementos de roedores u otros
- Libre de infestación de insectos vivos y muertos.
- Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

### 5.4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	$4 \times 10^2$	$2 \times 10^3$
Enterobacterias	5	3	5	2	10	10
Mohos	2	3	5	2	10	10
Levaduras	2	3	5	2	10	$10^2$

Fuente: R.M N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancada.

### 5.5. ENVASE

Estructura del envase: Sacos de papel kraft  
Color : Característico del papel kraft  
Medidas del envase : Ancho: 56 cm., largo: 101 cm  
Cosido : Cosido a ambos lados del saco.

### 5.6. ROTULADO

En el rotulado de los envases secundarios de azúcar rubia, se deberá indicar lo siguiente:

- Municipalidad Provincial de Piura.
- Logotipo de la Municipalidad de Piura.
- Producto Peruano.
- Gobierno del Perú
- Programa de Complementación Alimentaria Municipal-PCAM.
- Distribución gratuita.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto 50 Kg.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.



- k. Lote.
- l. Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m. Domicilio legal del fabricante.
- n. Prohibida su venta.
- o. Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p. Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco)

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

**MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

**GOBIERNO DEL PERU**

PRODUCTO PERUANO



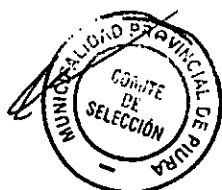
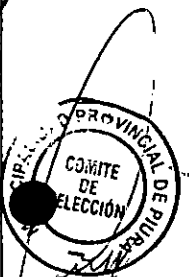
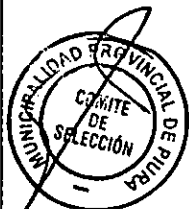
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :  
FECHA DE PRODUCCION :  
FECHA DE VENCIMIENTO :  
LOTE :  
PROVEEDOR :  
DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE  
REGISTRO SANITARIO

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

DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA





**Leyenda:**

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

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

**5.7. Transporte**

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

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

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

**5.8. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**5.8.1. Lugar**

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

**5.8.2. Plazo**

El total de 4,158 Kg de Azúcar rubia domestica; se realizará en 02 (dos) entregas o remesas, según cuadro siguiente:



196

PRODUCTO	ENTREGA	CANTIDAD (LITROS)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	PRIMERA	2,079 Kg (41 Sacos x 50Kg + 29 Kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	2,079 Kg (41 Sacos x 50Kg + 29 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato	

#### 6. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006-MINSA

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 R.M. N° 449-2006-MINSA de la Planta productora.

- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

**NOTA:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigentes dichos documentos, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

#### 7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

- 7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual** El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el



PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, los mismos que deberán precisar que el producto cumple con las características y especificaciones técnicas requeridas. El costo que demande la certificación debe ser asumidos por el proveedor. Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

## 7.2. CONFORMIDAD DEL BIEN

### 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).



### 7.3. Forma de pago

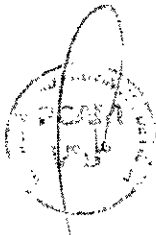
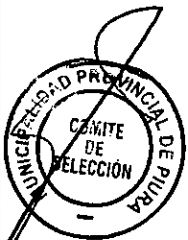
El pago por la compra, se efectuará en pago periódico de acuerdo a cada entrega, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Área Usuaria (de acuerdo a lo señalado por el coordinador del PCAM), tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

### 7.4. Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo Informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato, y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.

### 7.5. Responsabilidad por vicios ocultos

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
*[Signature]*  
Lc. Juan Carlos Martín Peña Fernández  
COORDINADOR PCAM





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 tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá 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 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 Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. 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.**

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

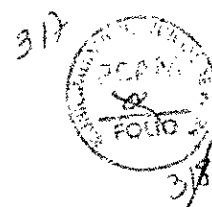
**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

### 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
*[Firma]*  
Lic. Adm. Carlos Martín Riera Fernández  
COORDINADOR PCAM



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

### LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los centros de atención del PCAM de la provincia de Piura en la modalidades comedores populares, hogares y albergues y personas en riesgo.

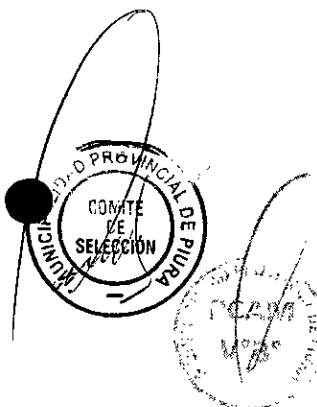
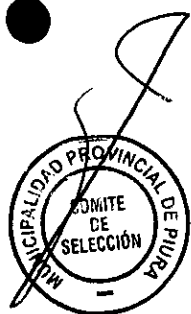
- **Objetivos específicos:**

- a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención beneficiarios del PCAM.
- b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCAM.
- c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como la de mayor vulnerabilidad.

#### 5. Características y condiciones del bien a contratar

##### 5.1. Descripción y cantidad del bien

La lenteja deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.





N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA	36,333	Kg

#### 5.2. Características Técnicas

Según Ficha Técnica Adjunta

Requisito físico-químico:

- Humedad: Máximo 15%

Calibre(tamaño)	Diámetro(mm)
2	Menor 7.5

#### 5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias Según Ficha Técnica Adjunta

#### 5.4. Embalaje y rotulado

##### 5.4.1. Embalaje

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

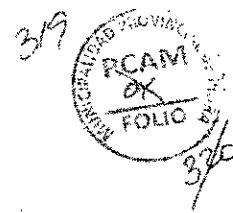
Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

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

##### 5.4.2. Rotulado

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

- Municipalidad Provincial de Piura.
- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Piura.
- Producto Peruano.
- Gobierno del Perú
- Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM.
- Distribución gratuita.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto 20 Kg.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento.
- Lote.



- l) Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- m) Domicilio legal del fabricante.
- n) Prohibida su venta.
- o) Registro sanitario/autorización sanitaria-SENASA.
- p) Indicar condiciones de almacenamiento (conservar en lugar fresco y seco).

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

**MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

**GOBIERNO DEL PERU**

**PRODUCTO PERUANO**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM**

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

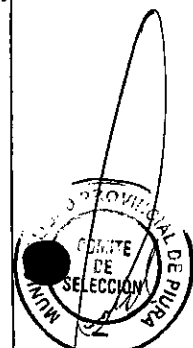
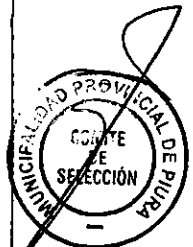
PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

REGISTRO SANITARIO

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

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**





**Leyenda:**

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

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

**5.5. Transportes**

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

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

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

**5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**5.6.1. Lugar**

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

**5.6.2. Plazo**

El total de 36,333 kg de Lenteja; se realizará en 02 (dos) entregas o remesas, según cuadro siguiente:



321

322

PRODUCTO	ENTREGA	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (TM)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
LENTEJA	PRIMERA	PCA	18,166kg (908 sacos x 20 kg + 14 Kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	PCA	18,166kg (908 sacos x 20 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	

#### 6. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. La planta (establecimiento) debe estar dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios en los procesamientos exigidos en la ficha técnica del producto.

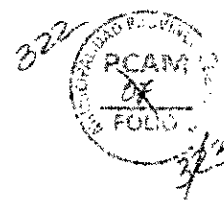
#### NOTA:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigentes dichos documentos, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes



**7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

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

Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

**7.2. Conformidad del bien**

**7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad**

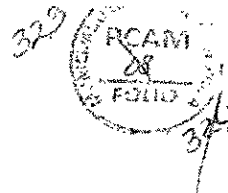
La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

**7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien**

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.



La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

#### 7.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico de acuerdo a cada entrega, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

#### 7.4. Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo Informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato, y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.

#### 7.5. Responsabilidad por vicios ocultos

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Lic. Adm. Carlos Martín Peña Fernández  
COORDINADOR PCAM

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

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



## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 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

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

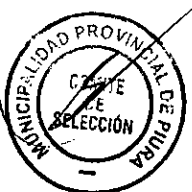
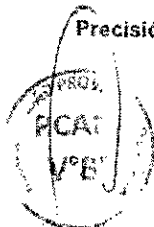
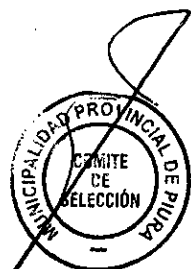
- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código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

**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.

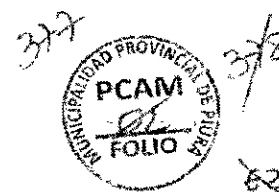
## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

### FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA

#### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

#### 3. ANTECEDENTES

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

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención beneficiarios del PCAM.

Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCAM.

Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como la de mayor vulnerabilidad.

#### 5. Características y condiciones del bien a contratar

##### 5.1. Descripción y cantidad del bien

El frijol castilla-calidad 1-extra, se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del número 10.1 de la NTP 2005.015:2015 y su corrigenda técnica.

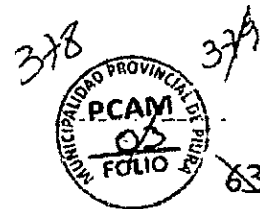
N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA	25,468	Kg

##### 5.2. Características Técnicas

Según Ficha Técnica Adjunta

##### 5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias.

Según Ficha Técnica Adjunta



#### 5.4. Embalaje y rotulado

##### 5.4.1. Embalaje

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

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

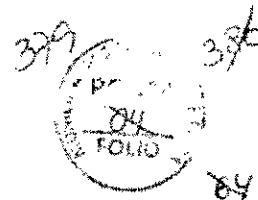
- Estructura del envase : Saco de Polipropileno tejido.
- Color : Transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase : 25 grs.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada.  
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 20 Kg
- Peso bruto (producto más envase)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

##### 5.4.2 Rotulado

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

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

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



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

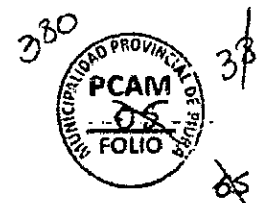
REGISTRO SANITARIO

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

DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA

**Leyenda:**

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



### 1.1. Transportes

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

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

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

### 1.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 1.2.1. Lugar

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

#### 1.2.2. Plazo

El total de 25,468 kg de frijol castilla; se realizará en 02 (dos) entrega, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	ENTREGA	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
FRIJOL CASTILLA	PRIMERA	PCA	12,734 Kg (636 sacos x 20 kg + 14 Kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	PCA	12,734 Kg (636 sacos x 20 kg + 14 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	



381  
252  
96  
66

**2. Requisitos del Proveedor**

- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. La planta (establecimiento) debe estar dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios en los procesamiento exigidos en la ficha técnica del producto.

**NOTA:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigentes dichos documentos, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias

- b. Copia simple de Informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

**3. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**3.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

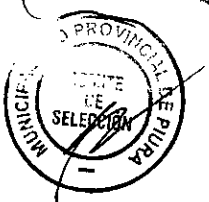
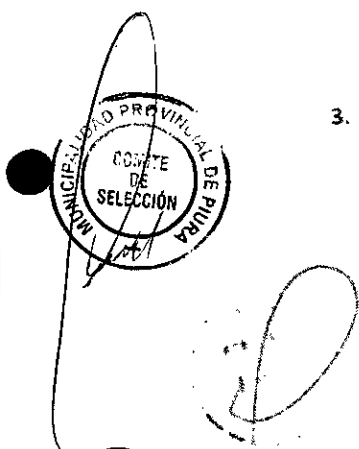
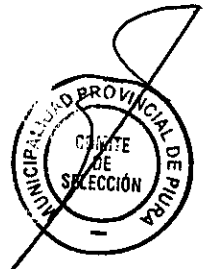
El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de conformidad y/o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organolépticos del producto (cuya fecha de emisión y caducidad, abarquen la fecha de recepción en el almacén del PCAM) emitidos por un laboratorio acreditado por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

Asimismo, se evaluarán las características organolépticas.

**3.2. Conformidad del bien**

**3.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad**

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los





términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

### 3.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el período no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

### 3.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico de acuerdo a cada entrega, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

### 3.4. Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato, y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.



383

384  
08

### 3.5. Responsabilidad por vicios ocultos

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

383

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Lil. Ate. Carlos Martín Nieto Hernández  
COORDINADOR PCAH

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
COMITE DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
COMITE DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
COMITE DE SELECCIÓN

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul>	
<u>Aspecto</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Grano enfermo</li></ul>	0,00%	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Grano picado</li></ul>	Máximo 1,00%	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Grano partido o quebrado</li></ul>	Máximo 1,00%	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Grano arrugado</li></ul>	Máximo 1,00%	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Materias extrañas</li></ul>	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1.2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1:

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



Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

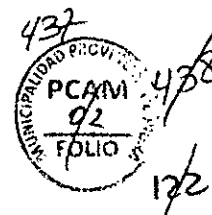
**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección, busca adquirir Arveja Partida calidad 1-Extra para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros de atención en las modalidades comedores populares, hogares y albergues y personas en riesgo del Programa De Complementación Alimentaria Municipal (PCAM).

3. ANTECEDENTES

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

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

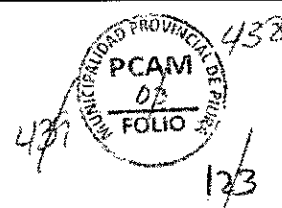
- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los centros de atención del PCAM de la provincia de Piura en la modalidad comedores populares, hogares y albergues y personas en riesgo.
- **Objetivos específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros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

5. Características y condiciones del bien a contratar

5.1. Descripción y cantidad del bien

Es un grano procedente de la especie "Pisum sativa L." Los lotes de arveja partida deberán estar exentos de olores y sabores extraños y deberán presentar un tamaño uniforme de partículas.

N°	BIEN A CONTRATAR	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA	35.468	Kg



## 5.2. Características Técnicas

Según Ficha Técnica Adjunta

## 5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias.

Según Ficha Técnica Adjunta

## 5.4. Embalaje y rotulado

### 5.4.1. Embalaje

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

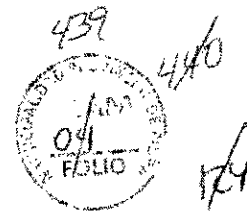
- Estructura del envase : Saco de Polipropileno tejido.
- Color : Transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase : 25 grs.
- Tejido : Trama 10 cintas/ pulgada.  
Urdimbre 10 cintas/ pulgada.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco
- Peso neto del producto : 20 Kg
- Peso bruto (producto más envase)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

### 5.4.2 Rotulado

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

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

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



MODELO DEL ROTULADO DEL ENVASE: Leer leyenda

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA

GOBIERNO DEL PERU

PRODUCTO PERUANO



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MUNICIPAL-PCAM

NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO :

FECHA DE PRODUCCION :

FECHA DE VENCIMIENTO :

LOTE :

PROVEEDOR :

DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE

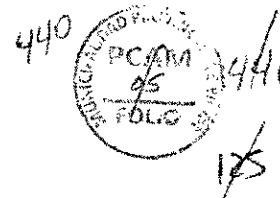
REGISTRO SANITARIO

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

DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA

Leyenda:

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



### 5.5. Transportes

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

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

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

### 5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 5.6.1. Lugar

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

#### 5.6.2. Plazo

El total de 35,468 kg de Arveja partida calidad 1-extra; se realizará en 02 (dos) entregas o remesas, según cuadro siguiente:

PRODUCTO	ENTREGA	MODALIDAD/ PROGRAMA	CANTIDAD (Kg)	FECHA DE ENTREGA	LUGAR
ARVERJA PARTIDA	PRIMERA	PCA	17,734 Kg (886 sacos x 20 kg + 14 Kg)	No mayor a diez (10) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	ALMACEN DEL PCAM ZONA INDUSTRIAL MZ. "Y" LOTE 3-A AV. LOS DIAMANTES URB. BELLO HORIZONTE
	SEGUNDA	PCA	17,734 Kg (886 sacos x 20 kg + 14 Kg)	No mayor a noventa (90) días calendarios contados, a partir de la suscripción del contrato	



441 442  
06  
126

**6. Requisitos del Proveedor**

- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. La planta (establecimiento) debe estar dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios en los procesamientos exigidos en la ficha técnica del producto.

**NOTA:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al Órgano Encargado de las Contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigentes dichos documentos, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias

- b. Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución, para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén, y personal manipulador de alimentos, a nombre del postor. Copia simple del Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes

**7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**7.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

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

**7.2. Conformidad del bien**

**7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad**

La recepción estará a cargo del Responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del Producto de acuerdo a los



442  
443  
07  
127

términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad la Gerencia de Desarrollo Social de acuerdo a lo señalado por el Coordinador del PCAM. De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de 2 (dos) días, ni mayor de 10 (diez) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE).

#### 7.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

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

De existir observaciones se consignarán en el Acta respectiva, indicándose claramente el sentido de ésta, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de 2 (dos) ni mayor de 10 (diez) días calendarios.

Si pese a los plazos otorgados, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

La recepción conforme de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el período no menor a 1 (uno) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado).

#### 7.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará en pago periódico de acuerdo a cada entrega, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social tal como se indica en el numeral 7.2.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad).

#### 7.4. Otras penalidades aplicables

En caso de que el proveedor adjudicado, no entregue el producto alimenticio o entregue a destiempo, el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, registrará la fecha de recepción o no entrega del bien en su respectivo informe, el cual será remitido por vía regular a la oficina de Logística, para su respectiva penalidad de acuerdo al Contrato, y a la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificaciones.



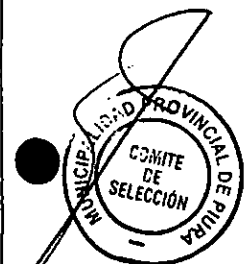
443  
08  
FOLIO  
444  
128

**7.5. Responsabilidad por vicios ocultos**

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN LOCAL  
Lic. *Carlos Martín Negra Fernández*  
COORDINADOR PCAM



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
		Materias extrañas	Máximo 0,10%
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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

445  
PCAA  
FO  
FOLIO  
446  
130

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019);

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA  
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL  
Lic. Adm. Carlos Martín Nieto Fernández  
COORDINADOR PGAM

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

De acuerdo a lo establecido en cada una de las especificaciones técnicas y fichas técnica de cada producto

#### Precisión

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

### 2.2.2 Embalaje

De acuerdo a lo establecido en cada una de las especificaciones técnicas y fichas técnica de cada producto

#### Precisión

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

### 2.2.3 Rotulado

De acuerdo a lo establecido en cada una de las especificaciones técnicas y fichas técnica de cada producto

#### Precisión

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

#### Advertencia

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

### 2.2.4 Vida Útil

ITEM PAQUETE	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Vida Útil
1	ARROZ PILADO CORRIENTE CLASE LARGO	24 meses
2	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA (425 GR.)	36 meses
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	26 meses
4	SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA (425 GR.)	36 meses
5	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	24 meses
6	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	12 meses
7	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	12 meses
8	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	12 meses

Contados a partir de la recepción del producto, en los almacenes del

Complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Piura.

### 3. Condiciones de los bienes a contratar

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

#### 3.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 3.2.2 Lugar de entrega

En el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal (PCAM) de la Municipalidad Provincial de Piura, sito Avenida los Diamantes S/N - MZ "Y" Lote 3A Urbanización Bello Horizonte II Etapa - Piura, de lunes a viernes en horarios de 08:00 a.m. a 3:00 p.m., la Municipalidad Provincial de Piura no está obligada a recibir el producto en horario no programado

##### 3.2.3 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán de acuerdo a los plazos establecido en cada una de las especificaciones técnicas de cada producto, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

##### Importante

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

#### 3.3 Forma de entrega

##### 3.3.2 Forma de entrega

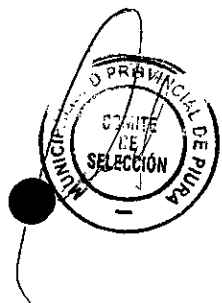
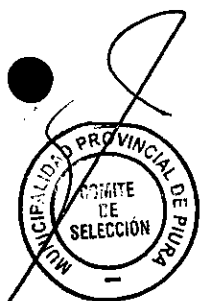
De acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada uno de los Productos

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

Tal como se indica en el numeral 6. Otras consideraciones para la ejecución de la Prestación, de las especificaciones técnicas.

##### Advertencia

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



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

#### 4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

##### 4.2 Adelantos

La Entidad no otorgará adelantos del monto del contrato original.

##### 4.3 Conformidad de los bienes

El control de calidad de los productos a los cuales le corresponde, será realizado por el encargado del Control de Calidad del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM, el mismo que consignará la conformidad del ingreso de los productos a los almacenes del programa en concordancia con las Especificaciones Técnicas y las fichas de cada producto.

De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de dos (02) días ni mayo de diez (10) días calendarios para la subsanación (Art.168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones).

La recepción será otorgada por el responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el Responsable de Control de Calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto debiendo emitir la conformidad el Coordinador del PCAM.

##### 4.4 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS DE ACUERDO A CADA ENTREGA, después de la recepción del producto y con la conformidad técnica aprobada por el Programa de Complementación Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Social, tal como se indica en el numeral 6.2.1. (Área que recepcionara y brindara la conformidad). Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción del responsable del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria Municipal - PCAM en coordinación con el responsable del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Piura, el Coordinador del PCAM y el Responsable de Control de Calidad quien verificara la documentación y buena calidad del producto, debiendo emitir la conformidad el Coordinador del PCAM.
- ✓ Informe del funcionario responsable, Coordinador del PCAM y el Responsable de Control de Calidad, emitiendo a conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Atención al Ciudadano ubicado en Jr. A acucho N° 377 - Piura en el horario de atención de 07:15 hasta las 15:15 horas.

#### 4.5 Reajuste de los pagos

NO APLICA

##### Advertencia

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

#### 4.6 Otras penalidades aplicables

No se ha establecido otras penalidades

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

#### 4.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### 4.8 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

Número máximo de consorciados	02
Porcentaje mínimo de participación consorciado	EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO ES DE 30%

#### 4.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

La modalidad de entrega distribución se llevará a cabo en camiones acondicionados para dicha labor, teniendo en cuenta las medidas de prevención sanitaria para evitar contaminar el producto

Por tanto, el producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el traslado.

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

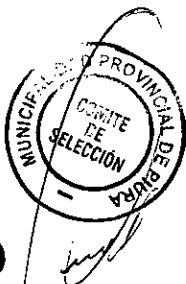
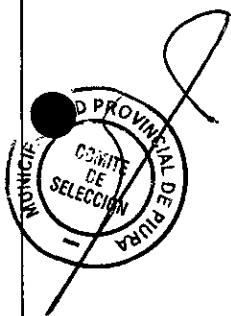
El alimento o producto terminado debe estar sobre parihuelas o pisos protegidos, sumamente limpios y libres de medios contaminantes, debe ser exclusivo para tal fin, estar ubicado en un espacio independiente de cualquier otro ambiente. Debe ser ventilado, exento de humedad tener una adecuada iluminación. Se debe evitar la contaminación cruzada, la transferencia de malos olores y la presencia de plagas y otros animales. En cuanto a características de estiba y rotación deben cumplirse con los requisitos dispuestos en el artículo 22° de la Norma Sanitaria R.M. N° 451-2006/MINSA.

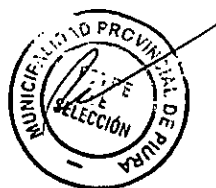
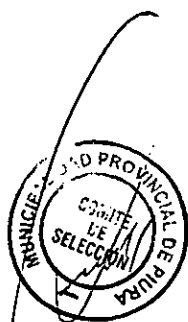
**4.10 PARA EL TRASLADO Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS EL PERSONAL DEBE SEGUIR LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS:**

- ✓ Realizar una buena higiene de manos
- ✓ Utilizar frecuentemente alcohol en gel.
- ✓ Cubrirse la boca y la nariz con mascarilla
- ✓ Usar guantes
- ✓ Debe contar con equipo de protección de personal de alta calidad.
- ✓ Garantizar la desinfección permanente del Vehículo y de los alimentos
- ✓ El personal deberá tener buen estado de salud, y no estar considerado dentro de la población considerada vulnerable.

**Advertencia**

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





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

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

Toda persona natural o jurídica que se dedica a la venta y elaboración de alimentos por ser de carácter obligatorio y de exigibilidad por la autoridad sanitaria en nuestro país ley general de salud, deberá presentar Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización y desinfección; limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de OPERATIVIDAD para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM

- Copia del Certificado de Higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por La dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

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

- ✓ **Para los ítems 5, 6 y 7.-** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA la autorización sanitaria debe contar como mínimo (empacado, envasado, etiquetado, limpiado).

**Para todos los productos.-** En caso el postor no sea el productor o fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalen qué y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o los titulares de dichos documentos dirigida al comité de selección haciendo referencia el presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

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

#### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

**Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

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

**Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos**

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

**Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

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



### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

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

Componentes y suministros de fabricación

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

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

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

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

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

Equipos, accesorios y suministros médicos

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

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

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

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

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

Medicamentos y productos farmacéuticos

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

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

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

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

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

Suministros y equipo de Limpieza

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

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

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

### Advertencia

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

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

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

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

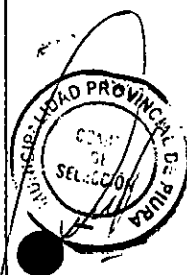
N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
----	-------------------------------------	--------------	------------	----------------------



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

**Advertencia**

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





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>

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

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

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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

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

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



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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

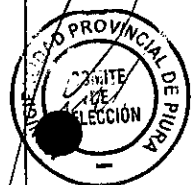
Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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



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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

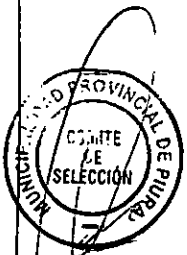
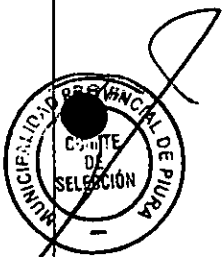
*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

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

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



**ANEXOS**



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1**  
Presente. -

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente. -

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			
Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			
Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

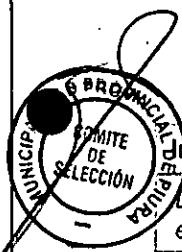


1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta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

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

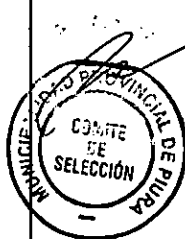
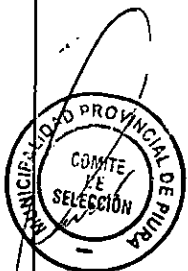
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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



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

**ANEXO N° 2**

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

**Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1  
Presente. -**

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

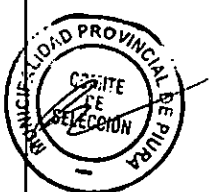
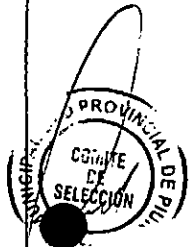
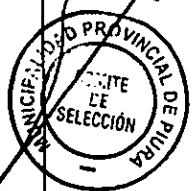
**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1**  
Presente. -

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**

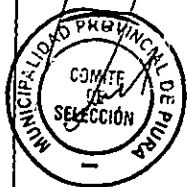
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente. -

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> 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.<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*Quando 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.*

<sup>20</sup> 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."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1**  
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2023-CS/MPP - 1**  
Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*