

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO,
ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES,
DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA"

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

Importante

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

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Tacna
RUC N° : 20147797100
Domicilio legal : Calle Inclan N° 404 – Cercado Tacna
Teléfono: : 052 - 246509
Correo electrónico: : procesos@munitacna.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA" según paquete conformado por los siguientes bienes:

ITE M PAQ	REQUERIMIENT O	DESCRIPCION	U.M.	CANT.	CANT
01	C/N N° 6807-2023	ARROZ SUPERIOR X KG.	KG.	201,201.45	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
02	C/N N° 6813-2023	FRIJOL CANARIO	KG	9,810.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
03	C/N N° 6808-2023	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	KG.	19,098.48	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
04	C/N N° 6814-2023	PALLAR	KG.	12,465.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
05	C/N N° 6811-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	KG.	20,647.67	Resolución Jefatural N° 034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
06	C/N N° 6810-2023	LENTEJA	KG.	4,068.87	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
07	C/N N° 6816-2023	QUINUA	KG.	13,380.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
08	C/N N° 6817-2023	FIDEO TALLARIN DELGADO	KG.	13,380.30	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS
09	C/N N° 6818-2023	HABAS SECAS	KG.	12,465.00	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	C/N N° 6812-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	1,895.73	Resolución Jefatural N° 077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO F2 N° 040-2023-OGA/MPT de fecha 04 de setiembre de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-0 Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán conforme a los cronogramas de entrega establecidos en el expediente de contratación, siendo los plazos los siguientes:

CRONOGRAMAS DE ENTREGA

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	U.M.	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
01	C/N N° 6807-2023 / ARROZ SUPERIOR X KG.	KG.	67,067.15 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	67,067.15 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	67,067.15 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
02	C/N N° 6813-2023 / FRIJOL CANARIO	KG.	3,270.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	3,270.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	3,270.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
03	C/N N° 6808-2023 / ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	KG.	6,366.16 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,366.16 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,366.16 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
04	C/N N° 6814-2023 / PALLAR	KG.	4,155.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
05	C/N N° 6811-2023 / FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	KG.	6,882.56 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,882.56 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,882.55 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
06	C/N N° 6810-2023 / LENTEJA	KG.	1,356.29 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	1,356.29 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	1,356.29 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
07	C/N N° 6816-2023 / QUINUA	KG.	4,460.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
08	C/N N° 6817-2023 / FIDEO TALLARIN DELGADO	KG.	4,460.10 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.10 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.10 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
09	C/N N° 6818-2023 / HABAS SECAS	KG.	4,155.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

10	C/N N° 6812-2023 / AZUCAR RUBIA	KG.	631.91 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	631.91 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	631.91 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
----	------------------------------------	-----	--	--	--

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES) y recabar las bases en las instalaciones de la Oficina de Abastecimiento, sito en Calle Inclán N° 404 – distrito, provincia y departamento de Tacna.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, modificado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública.
- Código Civil, en forma supletoria
- Ley N° 29792, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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 – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ 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/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.
- h) Declaración Jurada de contar con Autorización para el uso de los documentos que autorizan a la comercialización de los productos ofertados.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

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 – PIDE⁷ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

⁷ 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/>

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *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 Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Tacna, sito en calle Inclán N° 404 distrito, provincia y departamento de Tacna.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria PCA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

La documentación que corresponda al contratista se debe presentar en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, sito en Av. Manuel A. Odría S/N, al costado del Grifo Municipal Manuel A. Odría. Distrito, provincia y departamento de Tacna.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Fideos Tallarin Delgado para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6817

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FIDEO TALLARIN DELGADO KGR.	13 380.30	kilos

6. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El fideo en bolsa (tallarin delgado) es un producto a partir de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes, sin relleno. Envasado herméticamente.

Color (libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto el color debe ser homogéneo, según la composición del producto), sabor y olor (de acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio). Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) y materias extrañas. NTP 206.010.2016 pastas o fideos para consumo humano. Requisitos

El contenido de humedad no excederá del 14 %.

Envasado en bolsa de ½ kilo peso neto, empacado de 10 kilos peso neto en bolsas de polietileno.

Vida útil 1 año mínimo

Establecida por el fabricante, según la declaración en el registro sanitario ante la autoridad sanitaria correspondiente.

Etiquetado

Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas por D.S. N°007-98-SA, NTP 209.652:2017 Y NTP 209.038:2019.

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

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL.

Al momento de la entrega del producto.



REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

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

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).



7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos	Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos	Fideos Tallarín Delgado 4 460.10 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF	: 63
Fuente Financiamiento	: Recursos ordinarios
Rubro	: 00
Especifica de Gasto	: 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS LARGOS
Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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 y embalaje tales como: material, 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 fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.

2. FINALIDAD PUBLICA

Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).

3. ANTECEDENTES

La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.

4. OBJETIVO DE CONTRATACIÓN

Contar con el stock de alimentos para la atención del programa PCA.

5. REQUERIMIENTO

De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6811

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 Gr.	20 647.67	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus*, *peruanus*, u otras familias de *Scombridae*, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separados del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espina o carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada al 2016) conserva de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2º edición

La característica debe cumplir con lo indicado en los numerales 7.1; 7.3; de la NTP 204.018:2015 conserva de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa, deberá cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.

Vida útil 2 años mínimo

Envasado en latas de 170 Gr. de peso neto.

N° de envases por caja: 48 unid.

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018: 2015

Etiquetado con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta, deberá cumplir lo indicado en el Artículo 150 de D.S. N° 040-2001-PE y sus modificaciones, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8va. Edición.

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



dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

a. Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregaran en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170Gr. 6 882.56 kilos	Filete de caballa en aceite vegetal Calidad extra x 170Gr. 6 882.56 kilos	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170Gr. 6 882.55 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del



monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente

fórmula:

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : LATA
Descripción general : El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	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.	
Materia 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	ESPECIFICACION	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	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación 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: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo indicado en el numeral 11.4 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.

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje 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 lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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.

4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de quinua entera para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6816

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	QUINUA	13 380.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Quinua grano procedente de la especie *Chenopodium quinua*.

Los granos de quinua tendrán un color cremoso y uniforme, poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.

Vida útil 1 año mínimo

El contenido de humedad del grano no excederá del 12,5 %.

El contenido de saponina del grano ausente.

Envasado en sacos de polietileno x 50 kg. de peso neto. Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente

La calidad debe cumplir con lo establecido en 5.1;5.2;6.1;6.2;8.1 de la NTP 205.062:2014 Granos andinos.

Rótulo: Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto, prohibido su venta; deberá cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014 y las disposiciones específicas en el numeral 9 de la NTP 205.062:2014, de ser el caso lo controle DIGESA se aplicará Art. 117 del reglamento sobre vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas del D.S. N°007-98-SA. Y sus modificatorias.

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

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

En caso de ser alimentos de procesamiento primario se solicitará:

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



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

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

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

En caso de ser alimentos elaborado industrialmente se solicitará:

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

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

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).



7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Quinoa 4 460.00 kilos	Quinoa 4 460.00 kilos	Quinoa 4 460.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

Previsión 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.

Previsión 4: No aplica.



[Handwritten signatures in blue ink]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.



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



2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

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

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

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

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4%								
- Fibra cruda	Mínimo 4%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)								
Grandes	Mayor a 1,7								
Medianos	Entre 1,40 a 1,70								
Pequeños	Mayor a 1,20								
Grado (Tolerancias de calidad)									
<u>Sensoriales</u>									
- Granos enteros	Mínimo 94%								
- Granos quebrados	Máximo 2,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,5%								
- Granos recubiertos	0%								



- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- b) Comprobante de pago.
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF	: 63
Fuente Financiamiento	: Recursos ordinarios
Rubro	: 00
Especifica de Gasto	: 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF	: 63
Fuente Financiamiento	: Recursos ordinarios
Rubro	: 00
Especifica de Gasto	: 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

[Handwritten signatures]

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

Nota:

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

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

2. Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Pallar 4 155.00 Kilos	Pallar 4 155.00 Kilos	Pallar 4 155.00 Kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente

formula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Pallar para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6814

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	PALLAR	12 465.00	kilos

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**
El pallar es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.
Características:
Calidad: Superior.
Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) ni de materias extrañas de origen inorgánico que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 de la NTP 205.019:2015
Diámetro: mayor o igual que 25 mm
Uniformidad: El pallar deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma de riñón u ovalada, aplanada.
La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2 y 6.2.3 de la NTP 205.019:2015 leguminosas pallar requisitos. 2ª edición.
Inocuidad: deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias.
Vida útil 1 año mínimo.
Contenido de humedad: máximo de 15%
Envasado: en sacos polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso X 50 Kg de peso neto.
Deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, el pallar calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la CTM 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos.
Rótulo: Con rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto y prohibido su venta; deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su modificatoria técnica.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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



2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además Inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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.



[Handwritten signatures and initials in blue ink]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación 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.

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

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado.	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Lenteja para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues)
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6810			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	LENTEJA	4 068.87	kilos

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco con las siguientes características:

Calidad: 2 Superior, debe ser inocua y apta para consumo humano exenta de semillas tóxicas o nocivas, Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).

Diámetro: mayor o igual que 7.5 mm (calibre 1)

Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1; 6.2.1; 6.2.2, tabla 2 y 5.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019). Leguminosas lenteja requisitos.

Vida útil 1 año

Contenido de humedad: máximo de 15%

Envasado: en sacos polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso x 50 kg de peso neto. Deberá envasarse 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, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se 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 se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).

Rotulo: Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto, prohibido su venta; deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada al 2019).

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe

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

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

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

Nota:

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Lenteja 1 356.29 kilos	Lenteja 1 356.29 kilos	Lenteja 1 356.29 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

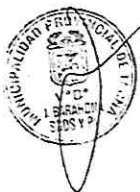
10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del



monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente

fórmula:

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.



14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

[Handwritten signatures and marks]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

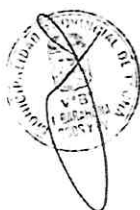
¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de arroz superior, para las Organizaciones Sociales de Base del PCA
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades



CUADRO DE NECESIDADES N° 6807			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ARROZ SUPERIOR X KGR	201 201.45	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Arroz superior es el grano descascarado procedente de cualquier cultivo de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

Las características del arroz superior deben cumplir con indicado en los numerales 5.1; 5.2.4; 5.2.6; 5.2.1; 2.2.3; 5.2.5 y tablas 1 y 2 de la norma de NTP 205.011:2021 arroz, así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Color blanco, sabor y olor característico, exento de sabores, olores y material extraño. Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. Estar exento de polvillo.

El contenido de humedad no excederá del 14 %.

Clase de grano mediano 6.2 mm o más pero menos de 6.6 mm

Vida útil 1 año mínimo.

Envasado en sacos de polietileno y/o polipropileno biorentado (bopp), laminado y/o bilaminado y/o trilaminado de 50 kg. de peso neto.

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 mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 105, 118 y 119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria el D.S. N° 038-2014-SA.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS (revisada el 2014), según el numeral 9.2 de la NTP 205.011: 2014.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del

Handwritten signatures and initials in blue ink.

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

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

Nota:

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT



8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Arroz superior 67 067.15 kilos	Arroz superior 67 067.15 kilos	Arroz superior 67 067.15 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente

formula:

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63

Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios

Rubro : 00

Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signatures in blue ink]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de nién y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

Versión 08

Página 1 de 3

Escaneado con CamScanner

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signatures in blue ink]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de azúcar rubia para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6812

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	AZUCAR RUBIA	1 895.73	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Azúcar Rubia:

Es el producto sólido cristalino obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituido principalmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre, debe cumplir con lo indicado en los numerales 5.1:5.2.6.1; 4.2 de la NTP 207.007:2015. Envasado herméticamente.

Color de acuerdo a la naturaleza del producto; Sabor y olor Característico, exento de sabores y olores ajenos al producto. NTP 207.007:2015

Vida útil 1 año

Aspecto: no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.

Humedad: Máximo 0,40 %

Polarización a 20 °C, °Z: Mínimo 98 % m/m

Azúcares reductores: Máximo 0,70 % m/m

Envasado: saco de alta densidad de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego de primer uso de material inocuo de 50 Kg. de peso neto. Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 105;118;119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Rotulado:

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibido su venta. El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS.

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

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL.
Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

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

Nota:

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Azúcar Rubia 631.91 kilos	Azúcar Rubia 631.91 kilos	Azúcar Rubia 631.91 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicara al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

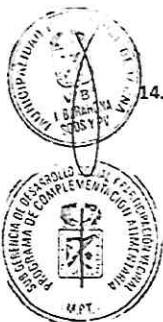
El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signatures and initials in blue ink]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

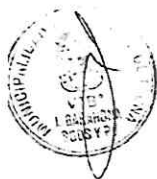
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de haba seca para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6818

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	HABAS SECAS	12 465.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Haba entera seca: es la semilla o grano maduro y separado de su vaina. El haba es procedente de la especie *Vicia faba* L. deberá ser inocuo y apropiada para el consumo humano. Deben estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos muertos), según el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 y su modificatoria Cor1:2014.

Calidad: Haba entera seca calidad segunda.

Cada lote debe estar conformado por la misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.

Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño y otras características propias del grano seco de haba.

Color Crema café, marrón o verde Forma Oblonga Olores y sabores Exento de olores y sabores extraños Textura Dura y Compact

Humedad máximo 14 %

La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6; 7.1; 7.2; 7.3; 5.2 NTP 205.024.2014 (revisada el 2019) CEREALES LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición. Y lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA.

Vida útil 1 año mínimo

Envasado en sacos polietileno de 50 kg de peso neto. Los envases utilizados deben ser inocuo de primer uso y sellados herméticamente según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014

Con rótulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando características nutricionales del producto y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), y el numeral 10 de la NTP 205.024-2014 (revisada el 2019)

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

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Habas secas 4 155.00 kilos	Habas secas 4 155.00 kilos	Habas secas 4 155.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF	: 63
Fuente Financiamiento	: Recursos ordinarios
Rubro	: 00
Especifica de Gasto	: 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, Y LEGUMINOSAS PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Grano enfermo	
	Grano picado	
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	
	Variedad contrastante	
	Materias extrañas	
	Granos infestados	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)
	1	Menor a 9 habas
	2	10 a 12 habas
	3	13 a 15 habas
	4	16 a 18 habas
	5	Mayor a 19 habas
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad segunda de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad segunda debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

Los envases del haba seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;

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

- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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



2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Frijol Canario para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares – Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6813

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FRIJOL CANARIO	9 810.00	kilos



6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El frijol canario grado 2- superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común. Con las siguientes características:

Uniformidad: El frijol canario deberá estar conformado por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

Contenido de humedad: El frijol canario deberán tener un contenido de humedad máximo del 15%.

Vida útil 1 año mínimo.

Sanidad y Aspecto: El frijol canario deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la Tabla de Requisitos de Sanidad.

Envasado en sacos polietileno de primer uso x 50 kg de peso neto, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, prohibido su venta, valor nutricional; asimismo, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 y su corregida Cor1:2016.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, ubicado en la Av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Frijol canario 3 270.00 kilos	Frijol canario 3 270.00 kilos	Frijol canario 3 270.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente

formula:

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

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

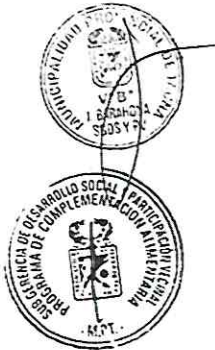
El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



[Handwritten signatures in blue ink]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

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

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

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

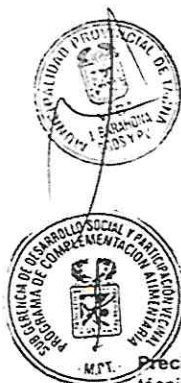
- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten signatures in blue ink, including a large signature at the top and two smaller ones below it.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Aceite Vegetal (Botella x 0.900 kg) para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6808

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ACEITE VEGETAL BOTELLA X 0.900 KG	19 098.48	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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.

Las características del aceite vegetal, deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios, cumplir con lo indicado en el numeral 1; 3; 4 para aceites refinados, según corresponda la norma de Codex Stan 19-1981(2017), así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

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 pueda afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Envasado herméticamente x 1 litro, peso neto en botella equivalente a kg de peso neto (01 botella de 01 litro es equivalente a 0.900 kg. de peso neto por botella). Envase botella de PET, o PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, o PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

Vida útil 1 año

Con rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. El rótulo de los envases de aceite vegetal estará de acuerdo a lo indicado en el artículo 117. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas las mismas que deben concordar con la NMP 001:1995 NTP pertinente.

Etiquetado con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna.

Certificación

Se exigirá Certificados de Calidad del producto emitidos por certificadoras acreditadas ante INACAL. Al momento de la entrega del producto.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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



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

Nota:

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

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

Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
Aceite vegetal botella X 0.900 kg 6 366.16 kilos	Aceite vegetal botella X 0.900 kg 6 366.16 kilos	Aceite vegetal botella X 0.900 kg 6 366.16 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGOS PARCIALES, conforme a cada entrega parcial, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:



Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin.

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

Donde:

F= 0.25

Para plazos mayores a 60 días.

F=0.40

para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDADES DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.



14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.



Meta SIAF : 63

Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios

Rubro : 00

Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL		
HABILITACIÓN		
<u>Requisitos:</u>		
ITEM PAQ	DESCRIPCION	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
01	ARROZ SUPERIOR X KG.	1. Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
02	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	2. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
03	FIDEO TALLARIN DELGADO	3. Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).
04	AZUCAR RUBIA	<p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
05	LENTEJA	<p>1. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
06	FRIJOL CANARIO	
07	PALLAR	

08	QUINUA (*)	<p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> <p>•Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA</p> <p>1. Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>2. Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>
09	HABAS SECAS	
10	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	

Importante

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

Acreditación:

ITEM PAQ	DESCRIPCION	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
01	ARROZ SUPERIOR X KG.	1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
02	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación

03	FIDEO TALLARIN DELGADO	o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
		3. Copia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS destinados al consumo humano, en caso de ser DISTRIBUIDOR (se omite si el proveedor es fabricante).
	04	AZUCAR RUBIA
		Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
		La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
	05	LENTEJA
	06	FRIJOL CANARIO
		1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
07	PALLAR	Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
	08	QUINUA (*)
09		La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
	HABAS SECAS	•Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA
10		1. Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. 2. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Nota:

1. Todas las hojas remitidas, deberán ser legibles y en idioma castellano, sin borrones ni enmendaduras y llevarán el sello y la rúbrica del representante legal del postor y serán foliadas correlativamente de atrás hacia adelante empezando desde el número uno.
2. El postor que no presente toda la documentación solicitada y/o la documentación presentada no se ajuste a todos los requisitos y obligaciones establecidas en estas bases administrativas, se tendrán por no admitidas. Asimismo, el postor deberá verificar antes de su envío, bajo responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
3. Toda información y documentación que se presente al presente procedimiento de selección, tiene carácter de declaración jurada, por lo tanto, el postor, así como la personas que lo suscriban en el caso de consorcios, son responsables de su contenido.
4. Todo documento de los productos ofertados (certificados, constancias, resoluciones, registros sanitarios, etc.) deberán ser presentados en el expediente de habilitación del postor, contemplando en los mismos las formalidades de Ley, por lo que dichos documentos deberán ser emitidos de acuerdo a la legislación que los reglamente.
5. Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.
6. Los documentos de habilitación son de carácter obligatorio.

Importante

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

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- *Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria*

Acreditación:

- *Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.*
- *La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA", que celebra de una parte la Municipalidad Provincial de Tacna, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°09-2023-CS/MPT** para la contratación de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA", 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 "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PARCIALES, 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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza 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 sesenta (60) días calendario, el mismo que se computa desde del día siguiente de perfeccionado el contrato, conforme al siguiente cronograma de entrega:

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	U.M.	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
01	C/N N° 6807-2023 / ARROZ SUPERIOR X KG.	KG.	67,067.15 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	67,067.15 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	67,067.15 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
02	C/N N° 6813-2023 / FRIJOL CANARIO	KG.	3,270.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	3,270.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	3,270.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
03	C/N N° 6808-2023 / ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG.	KG.	6,366.16 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,366.16 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,366.16 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
04	C/N N° 6814-2023 / PALLAR	KG.	4,155.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
05	C/N N° 6811-2023 / FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 GR.	KG.	6,882.56 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,882.56 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	6,882.55 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
06	C/N N° 6810-2023 / LENTEJA	KG.	1,356.29 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	1,356.29 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	1,356.29 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
07	C/N N° 6816-2023 / QUINUA	KG.	4,460.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
08	C/N N° 6817-2023 / FIDEO TALLARIN DELGADO	KG.	4,460.10 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.10 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,460.10 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
09	C/N N° 6818-2023 / HABAS SECAS	KG.	4,155.00 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	4,155.00 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato
10	C/N N° 6812-2023 / AZUCAR RUBIA	KG.	631.91 kilos – A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	631.91 kilos – A los 30 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	631.91 kilos – A los 60 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional,

solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna y la conformidad será otorgada por el área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria – PCA en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

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

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

Comité de Selección

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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



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

ANEXO N° 2

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

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
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 "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS EN RIESGO, ALBERGUES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - COMEDORES POPULARES, DE LOS DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA", de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de sesenta (60) días calendario, y conforme al cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT**

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

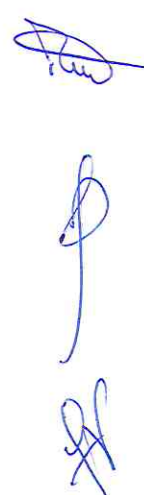
²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.







N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
Comité de Selección
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2023-CS/MPT
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.