

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 05-2023-CS-MPA-2

SEGUNDA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA BRINDAR
ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA.**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA
RUC N° : 20200953691
Domicilio legal : JR. JAQUIJAHUANA NRO. SN (OVALO JAQUIJAHUANA)
ANTA - ANTA – CUSCO.
Teléfono: : 918-821-312
Correo electrónico: : procesos@munianta.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA.

ITEM PAQUETE	PRODUCTO	UNID DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO)	KILO	42,073.8
	LENTEJA SUPERIOR CALIDAD 2	KILO	3,578.1
	ARVEJA VERDE PARTIDA	KILO	3,366.6
	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR	KILO	423
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,983
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	LATA	7,930
	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE	LATA	8,426
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	635

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 295-2023-MPA, de fecha 21 de junio del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en CAJA de la Municipalidad Provincial de Anta, en horario de oficina sito en Jr. Jaquijahuana S/N Anta; y las bases se recabarán en el Sub Gerencia de Logística.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley 31638 Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley 31639 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado modificada mediante D.S. N° 162-2021-EF.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 28053, Ley de promoción y formalización de la pequeña y Microempresa de Municipalidades.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD – bases y solicitud de expresión de interés estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225.
- TUO de la Ley 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria que no contravenga lo regulado por la Ley de contrataciones del estado.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación. A nombre del Postor.
- j) Copia del certificado de Inspección higiénico sanitario de almacenes emitido por un organismo acreditado ante INACAL. A nombre del Postor.
- k) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente, donde se acredite las actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de

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

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

agua y ambientes, en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001- SA, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022- 2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados

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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Anta sito en Jaquijahuana S/N Anta, en horario de oficina.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA - CUSCO 2023

CONTENIDO

1. GENERALIDADES	3
1.1 DEFINICIONES	3
1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	3
1.3 FINALIDAD PÚBLICA	3
1.4 ANTECEDENTES	3
2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN	4
2.1 OBJETIVO GENERAL	4
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	4
3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS	4
3.1 ALCANCE	4
4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR	5
4.2 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	6
4.2.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO).	6
4.2.2 FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	8
4.2.3 FICHA TECNICA AZUCAR RUBIA	10
4.2.4 FICHA TÉCNICA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	11
4.2.5 FICHA TÉCNICA DE LENTEJA SUPERIOR	13
1.1.1 FICHA TÉCNICA FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR	15
1.1.2 FICHA TÉCNICA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	17
1.1.3 FICHA TÉCNICA SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE	20
1.2 PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	24
2. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL	34
3. ENTREGA DE LOS BIENES	35
4. GARANTÍAS	36
5. CONFORMIDAD DE LOS BIENES	36
6. FORMA DE PAGO	37
7. PENALIDADES	38
8. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN	38
9. ANEXOS	45


Erick Acuña Landa
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



1. GENERALIDADES

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

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

1.1 DEFINICIONES

a. Gobiernos Locales

Municipalidades provinciales y/o distritales a las cuales se les ha transferido el Programa de Complementación Alimentaria.

b. Usuarios

Persona que recibe el apoyo alimentario que le otorga el Centro de Atención, bajo una modalidad específica; debiendo estar incluido en el padrón de usuarios del Centro de Atención mediante el cual recibe la ración alimentaria

c. Centro de Atención

Es la entidad, organización y/o colectivo de personas a través de la cual se entrega el apoyo alimentario a los usuarios del programa, sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La denominación para el presente proceso es: "Adquisición de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria"

1.3 FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Anta -Cusco con el propósito de otorgar un complemento alimentario a los usuarios del PCA en sus dos modalidades: Comedores y Hogares – Albergues de la Provincia de Anta - Cusco, en concordancia con el "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA" de acuerdo con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 041-2022-MIDIS donde se establece las modalidades de atención y los beneficiarios del presente programa.

1.4 ANTECEDENTES

Mediante el acta de fecha 03 de abril del 2023, del libro del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA, con las integrantes del comité de gestión local, quienes mediante votación de bases eligieron los productos componentes de la canasta del PCA para el ejercicio 2023.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

2.1 OBJETIVO GENERAL

Contribuir con la alimentación de personas que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y apoyo social mediante comedores populares, clubes de madres, comedores


Luisa Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta



parroquiales y otros afines, así como también a beneficiarios que acogen a niños(as) y/o adolescentes y/o personas víctimas de violencia moral y/o física, en estado de abandono otorgándoles trimestralmente un complemento alimentario el cual consiste en una ración de 200 o 190 gramos/beneficiario – día dependiendo de la modalidad de atención.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Comedores Populares.
- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Hogares y Albergues
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las canastas para los beneficiarios del programa.

3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS

3.1 ALCANCE

El Programa de Complementación Alimentaria realiza la asistencia alimentaria a Comedores Populares reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable y a Hogares – albergues que son Organizaciones con personería jurídica las cuales deberán estar certificadas y/o acreditadas por la entidad del estado pertinente.

3.2 BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios proyectados para el año 2023 del PCA de la Municipalidad Provincial de Anta es de 1,338 beneficiarios de comedores populares, para una atención de 11 meses; y de 141 beneficiarios de hogares y albergues, para una atención de 10 meses.

DETALLE	USUARIOS	RACIONES	Meses de Atención
COMEDORES POPULARES	1,338	294,360	11
HOGARES Y ALBERGUES	141	42,300	10

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES

NRO	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE FICHA TÉCNICA SEACE
1	ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO)	42,073.8	KILO	SACO X 50 KILOS	5022110800133492
2	LENTEJA SUPERIOR CALIDAD 2	3,578.1	KILO	SACO X 50 KILOS	5042450100330416
3	ARVEJA VERDE PARTIDA	3,366.6	KILO	SACO X 50 KILOS	5042400300330410
4	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR	423	KILO	SACO X 50 KILOS	5042180100329900


Gustavo Aragon Lujan
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	3,983	LITRO	BOTELLA X 1 LITRO	5015151300002526
6	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	7,930	LATA	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 48 LATAS	5012153800385115
7	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE	8,426	LATA	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 48 LATAS	5012153800358097
8	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	635	KILO	SACO X 50 KILOS	5016150900278002

4.2 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para el presente numeral se adjuntan las correspondientes fichas técnicas del listado de bienes y servicios comunes de la página del SEACE de cada uno de los ítems a adquirir.


Eduardo Acuña León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



4.2.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR (GRADO 2).

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 desecado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado 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 cualquiera de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de heído y polvo.	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 de tolerancias</u>										
- Granos rojos	Máximo 0.5%									
- Granos limosos totales	Máximo 4%									
- Granos limosos 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


Edith Arángel León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



6

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 empaque

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 398.163-1:2017 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 208.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª 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 398.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición


Edith Aragón León
SUBASTADORA ELECTRONICA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



- 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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.


Ericka Asagón León
Municipalidad Provincial de Anta



4.2.2 FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0.005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cidas 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° 034-2002-AG.


Eduardo Aragón León
DIRECTOR GENERAL
DIGESA



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 106, 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 001-2016, Requisitos para el etiquetado de preenvases, 6ª Edición, y la NTP 208.038:2019 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.


Edna Aragón León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



4.2.3 AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituido 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 característicos.	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	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 98 °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 .	

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


Edo Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta
2023-11-16



Preciación 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 nocivas 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 106, 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.

Preciación 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.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Preciación 4: No aplica.



Ericka Arayán Landa
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



USCO

4.2.4 FICHA TÉCNICA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,60%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (bosta)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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


Edith Aragón León
Ingeniera Agrónoma
1985



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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.036:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Esquitado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


Edna Aragón León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



4.2.5 FICHA TÉCNICA DE LENTEJA SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris Medikus</i> . 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 amugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							


Erika Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta
11/05/2023



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


Edith Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta



4.2.6 FICHA TÉCNICA FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	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	Variedad contrastante: Máximo 2,00% Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- 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	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El frijol panamito 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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.


Erika Acuña Lledo
Instituto de Frijol
1988



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 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 panamito calidad 2 - superior se debe 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 panamito 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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Versión 08

4.2.7 FICHA TÉCNICA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA


Estela Angulo León
Ingeniera Química
1998



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es al pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deben envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme. El pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	
Peso neto y peso escurecido medio	El peso neto medio y el peso escurecido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomados por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2016. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

Versión 02

Página 1 de 3


Erika Aragón Lazo
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
N° 05-2023-CS-MPA-2



19

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
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° 057-2018- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2018-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2018-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

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

2.3. Rotulado

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

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.


 Edna Azucén León
 Gerente General
 11/08/2023



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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.


Gilda Acapón Lazo
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001.2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita 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.


Edna Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta
2023-02-11 10:55



4.2.8 FICHA TÉCNICA SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2018) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2018).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2018).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2018) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	Rancio: - Olor característico y persistente de aceite oxidado.	

Versión 03

Página 1 de 4


Edith Aragón Lora
DIRECTORA GENERAL
11/11/2023



23

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Materia extraño crítica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Materia extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. 	

Versión C3

Página 2 de 4


Beto Acuña Lolo
DIRECTOR GENERAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



24

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbo), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
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 y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o profoma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje. 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. Rotulación

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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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


Edna Aragón León
INGENIERA QUÍMICA
N° 11989



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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.




Edla Aragón León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



4.3 PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

De acuerdo a lo considerado en las fichas técnicas de los diferentes productos se detallarán las precisiones correspondientes a las características específicas de los bienes.

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
ARROZ PILADO MEDIANO GRADO 2 -SUPERIOR	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Peso mínimo del envase: ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 - ROTULADO. - Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de ANTA - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta -- Distribución gratuita. ✓ Nombre del producto. ✓ Contenido neto aproximado, en Kilogramos ✓ Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. ✓ Número de Registro Sanitario expedido por el DIGESA. ✓ Procedencia del bien. ✓ Código o clave de lote ✓ Fecha de envasado ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Peso neto (Kg) ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Edilberto Aguilar León
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
11/08/2023



DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario: El envase podrá ser botella de plástico PET de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contenido Neto del bien: Botellas de 1 Litro ✓ Material del Envase: PET (Tereftalato de Polietileno). ✓ Color: Transparente ✓ Capacidad del Envase: 1 Litro. ✓ Tipo de cerrado: Tapa y precinto de seguridad. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>Embalaje: El embalaje de los productos será en cajas selladas de cartón corrugado con un contenido de 12 unidades (Botellas de 01 Litro).</p> <p>PRECISIÓN 3 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto. ✓ Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien. ✓ Contenido Neto del Producto. (1 Litro) ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante. ✓ Número del Registro Sanitario ✓ Código o Clave del lote de producción. ✓ Fecha de producción ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Condiciones de conservación. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Gilda Acayán Lazo
COORDINADORA GENERAL



28

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. -</p> <p>Envase Primario</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase debe cumplir con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido con Liner de polietileno o polipropileno laminado, sacos de papel Kraft, bolsón o saco de polietileno opaco o transparente de mínimo 4 pulgadas de espesor de primer uso ✓ Color: Sacos de Polipropileno Tejido Transparente ✓ Tejido: Sacos de Polipropileno con Trama de 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Peso mínimo del envase: ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 - ROTULADO. -</p> <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de ANTA - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita ✓ Nombre del producto. ✓ Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien. ✓ Peso Neto del producto envasado ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante. ✓ Número del Registro Sanitario. ✓ Sistema de identificación del lote de producción. ✓ Fecha de producción ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Condiciones de conservación. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Eduardo Acuña León
INGENIERO EN ALIMENTOS
1998



DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase deberá ser elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial del ANTA - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita ✓ Nombre del producto. ✓ Grado de Calidad: Grado 2 o Superior. ✓ Peso Neto del producto envasado ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante. ✓ Número de Autorización Sanitaria emitido por SENASA. ✓ Sistema de identificación del lote de producción. ✓ Fecha de producción ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Condiciones de conservación. ✓ Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Erika Aragón León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



30

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase deberá ser elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cosidos con pabito. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial del ANTA - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita ✓ Nombre del producto. ✓ Grado de Calidad: Grado 2 o Superior. ✓ Peso Neto del producto envasado ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante. ✓ Número de Autortización Sanitaria emitido por SENASA. ✓ Sistema de identificación del lote de producción. ✓ Fecha de producción ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Condiciones de conservación. ✓ Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Edith Aragón León
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES			
LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR	<p><u>PRECISIÓN 1 – CARACTERÍSTICA DE GRANO</u></p> <p>El tipo de grano de Lenteja seleccionado de acuerdo a la NTP 205.022.2014 para el presente proceso de adquisición corresponde a las siguientes características: Lenteja calidad 2 – Superior de calibre (tamaño) 1.</p>			
	<table border="1"> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Mayor o igual que 7.5</td></tr> </table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)			
1	Mayor o igual que 7.5			
<p><u>PRECISION 2 - ENVASES. -</u></p> <p>Envase Primario</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p>				
<p>El envase deberá ser de elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. 				
<p><u>PRECISION 3 - ROTULADO. -</u></p> <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial del ANTA - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita ✓ Nombre del producto. ✓ Grado de Calidad: Grado 2 o Superior. ✓ Peso Neto del producto envasado ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante. ✓ Número de Autorización Sanitaria emitido por SENASA. ✓ Sistema de identificación del lote de producción. ✓ Fecha de producción ✓ Fecha de vencimiento. ✓ Condiciones de conservación. ✓ Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>				

[Signature]
Eduardo Aragón León
INSTRUMENTAL QUÍMICA
C. 1980



DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES							
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	PRECISIÓN 2 - ENVASES. -							
	Envase Primario							
	El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.							
	El envase deberá ser elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.							
	✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g.							
	✓ Peso Escurrido Mínimo: 280 g							
	✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.							
	Importante							
	Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.							
	<table><tr><th rowspan="3">Tipo de envase</th><th colspan="2">Presión de vacío (*)</th></tr><tr><th>Altura <= 2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <=28°C</th><th>Altura >2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <28°C</th></tr><tr><td>Envase redondo</td><td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td><td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)</td></tr></table>	Tipo de envase	Presión de vacío (*)		Altura <= 2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <28°C	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)
Tipo de envase	Presión de vacío (*)							
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <=28°C		Altura >2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <28°C					
	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)					

[Firma]
Gilda Aragón Lazo
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



33

- ✓ Peso escurrido o drenado.
- ✓ Lugar de procedencia.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- ✓ Ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- ✓ Valor nutricional por lata.
- ✓ Fecha de producción
- ✓ Fecha de vencimiento.
- ✓ Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2


Esta Asociación Lucha
por la Defensa de los
Intereses de la Comunidad



34

DENOMINACIÓN DEL BIEN

PRECISIONES

SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

PRECISION 2 - ENVASES. -
Envase Primario
El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

El envase deberá ser de elaboración de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-96-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.

- ✓ **Peso Neto del bien por envase:** Envases de 425 g.
- ✓ **Peso Escureido Mínimo:** 280 g
- ✓ **Latas de 425 gramos.** Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.

Importante
Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y / o Temperatura <28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

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

Embalaje
Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas

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

PRECISION 3 - ROTULADO. -
Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.

- ✓ **Nombre del producto.** (SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE).
- ✓ **Marca Registrada.**
- ✓ **Registro Sanitario (SANIPES)**
- ✓ **Peso Neto del producto envasado:** 425 gramos.


Erika Aragón Lugo
ABASTECIMIENTO MUNICIPAL



35

	<ul style="list-style-type: none">✓ Peso escurreado o drenado.✓ Lugar de procedencia.✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante.✓ Ingredientes y aditivos en orden decreciente.✓ Valor nutricional por lata.✓ Fecha de producción✓ Fecha de vencimiento.✓ Condiciones de conservación. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>
--	--

4.4 VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.

- Arroz Pilado Superior (Clase Mediano). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- Azúcar Rubia Doméstica. - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- Arveja Partida Calidad 2.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- Lenteja Superior Calidad 2.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- Frijol Panamito Calidad 1.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- Aceite Vegetal Comestible. - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- Entero de caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra. - La fecha de vencimiento del bien declarado por el fabricante debe ser superior a 24 meses por cada lote entregado.
- Sardina Peruana o Anchoveta Entera Calidad A en Salsa de Tomate. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 24 meses por cada lote entregado.

5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Contratista deberá presentar condiciones que permitan, en cualquier momento de la ejecución del contrato, desarrollar el proceso de trazabilidad del bien; es decir, contar con procedimientos que permitan identificar en que parte de la cadena de producción, almacenamiento o distribución (entrega efectiva de los bienes a la Entidad) se pudo identificar la observación o inconformidad del bien.


Erika Acuña León
Ingeniera Comercial



36

5.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD

El área usuaria mediante la Gerencia de Desarrollo Social de la municipalidad Provincial de Anta podrá realizar de manera inopinada el control de calidad de los productos que serán destinados al PCA,

De evidenciarse una no conformidad se informará a la entidad para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.

5.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES

5.2.1 TRANSPORTE

El medio de transporte deberá tener las siguientes características:

- ✓ Las unidades vehiculares deberán estar acondicionadas para proteger el bien de los efectos del calor, exposición de la humedad, u otro efecto indeseable o contaminante.
- ✓ Las unidades deberán estar completamente limpia y saneadas.
- ✓ El compartimento destinado a la carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- ✓ Las paredes internas deberán ser de materiales resistentes, lavable, no tóxicas, no absorbente ni degradables.
- ✓ Los vehículos deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, las cajas deberán estar sobre parihuelas o pisos protegidos y limpios.
- ✓ Previo a la carga de los alimentos en el vehículo el contratista deberá desinfectar todo el interior con una solución de lejía.
- ✓ El personal designado para los servicios de carga y descarga deberán contar con las medidas de protección adecuadas para la correcta manipulación de los alimentos.

6. CONDICIONES DE LA MANIPULACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES

6.1 BUENAS PRÁCTICA DE MANIPULACIÓN Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID - 19

El contratista deberá contar con personal a cargo del envasado, almacenamiento y distribución capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos BPM, ello involucra a todo el personal que intervendrá en la manipulación de los bienes objeto de la presente convocatoria. El personal deberá cumplir con los procedimientos implementados de lavado de manos establecidos en el Manual de BPM.

El contratista deberá cumplir con los procedimientos de supervisión del control de salud del personal garantizando que el personal designado para la manipulación y transporte de los alimentos no presenten síntomas asociados al COVID – 19 u otras asociadas a enfermedades de transmisión alimentaria ETA. Si durante el proceso de manipulación y transporte de los alimentos se identifica signos de enfermedad en alguno de los manipuladores, se procederá a suspender las labores del personal identificado y dicho hallazgo será asentado en las actas para que el área correspondiente tome las acciones pertinentes.

6.2 INDUMENTARIA DEL PERSONAL

Durante la etapa de manipulación y distribución de los bienes el personal deberá estar correctamente aseado y con el uniforme laboral entregado por el contratista que deberá constar de: Protector de Cabello, Naso bucal, Zapato de trabajo cerrado o botas,

37


Edilberto Asunción Llopa
Municipalidad Provincial de Anta



pantalón, polo o mameluco o guardapolvo.

7. ENTREGA DE LOS BIENES

Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los envases que son entregados en el almacén. En caso se identifique producto faltante o inconforme (abierto, golpeado, oxidado, roto, sucio, mojado, con hongos, con insectos o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento), el área Usuaría lo consignará mediante el acta y comunicará al contratista en un periodo menor o igual de un día calendario. El contratista deberá reponer dichas unidades hasta tres (03) días calendario posterior a la observación consignada mediante acta y notificada por el área usuaria. Luego de la reposición de los bienes se dará la conformidad respectiva.

7.1 PLAZO DE ENTREGA

Se realizará a los CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra o firma de contrato

7.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

ENTREGA	ENTREGA AÑO 2023	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	AGOSTO DEL 2023	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra o firma de contrato
SEGUNDA	OCTUBRE DEL 2023	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra

N°	PRODUCTO	UNID DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO)	KILO	21,039.90	21,039.90	42,073.8
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KILO	1,683.30	1,683.30	3,366.6
4	LENTEJA SUPERIOR CALIDAD 2	KILO	1,789.05	1,789.05	3,578.1
5	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR	KILO	211.50	211.50	423
6	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1,991.50	1,991.50	3,983
7	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA	3,965	3,965	7,930
8	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE	LATA	4,213	4,213	8,426
9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	317.50	317.50	635

7.3 LUGAR DE ENTREGA

Los productos serán entregados de acuerdo al cronograma establecido y estos serán trasladados al almacén central de la Municipalidad Provincial de Anta.


Eduardo Acuña León
Municipalidad Provincial de Anta
2023-08-11



38

8. GARANTÍAS

El alcance de la garantía cubre los siguientes casos y el periodo será el siguiente de acuerdo al tipo del bien:

- ✓ Aceite Vegetal Comestible: Botellas abiertas o sucias, rancidez, cajas mojadas o sucias.
- ✓ Azúcar Rubia doméstica: Envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, presencia de hongos o insectos.
- ✓ Menestras y otros granos: Envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, presencia de hongos o insectos.
- ✓ Conservas: Latas hinchadas, con oxido, latas deterioradas, producto en mal estado, abolladas en la lata o en la costura de cierre.

9. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

El contratista hará entrega de manera oportuna es decir al momento de la entrega de los alimentos en los almacenes de la entidad los correspondientes certificados de calidad o de conformidad y/o informes de ensayo de cada bien y donde además deberán corresponder a cada lote de producto a entregar, los certificados deberán estar vigentes a la fecha de entrega del bien y deberán ser emitidos por un laboratorio y/o certificadora con los correspondientes alcances acreditados ante INACAL donde en dichos documentos se deberán reportar los resultados de:

- ✓ Los resultados de los análisis Físicoquímicos
- ✓ Los resultados de los análisis Organolépticos
- ✓ Los resultados de los análisis Microbiológicos.

Todos los resultados de los análisis deberán realizarse de acuerdo a las NTP y normativas correspondientes a cada producto en función a lo mencionado en cada Ficha Técnica de cada producto.

Si varias entregas tienen el mismo número de lote, la cantidad total del lote deberá estar especificado en el certificado de conformidad y podrá entregarse la copia notarial o certificado original solo al iniciar dicho lote.

Todos los gastos asociados a la gestión de dichos certificados serán asumidos por el contratista.

Una vez emitido el informe de conformidad de acuerdo a los resultados de los certificados de calidad y los resultados del control de calidad realizados por la entidad se procederá con el traslado correspondiente de los bienes.

El acta de conformidad de los bienes será emitida por el responsable del PCA y esta se otorgará luego de ser emitido el informe de conformidad de los resultados de los certificados de calidad, resultados de control de calidad de la entidad y la entrega efectiva de los bienes a la entidad.

10. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista cada entrega hasta culminar el plazo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de entrega y luego de emitida la conformidad por parte del responsable del Programa de Complementación Alimentaria.


Eduardo Acuña León
GERENTE GENERAL



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

- Guías de remisión con recepción por parte del Almacén de la Municipalidad Provincial de Anta – Cusco.
- Conformidad emitida por el personal responsable del Programa de Complementación Alimentaria, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad con atención al Programa de Complementación Alimentaria.

11. PENALIDADES

En el 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 del atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

12. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

12.1 ARROZ PILADO MEDIANO GRADO 2

- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior Otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción o línea de fraccionamiento dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

12.2 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Copia simple de registro sanitario del producto, expedido por la DIGESA, en que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la unidad sanitaria competente (D.L.N°1222-2015) el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

12.3 AZUCAR RUBIA DOMESTICA

- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior Otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro.


Erika Aragón León
Municipalidad Provincial de Anta
Cusco



40

- b. Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción o línea de fraccionamiento dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

12.4 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

- a. Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria "aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.

12.5 LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

- a. Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria "aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.

12.6 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR.

- a. Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria "aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.



Gilda Acuña León
DIRECTORA GENERAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



12.7 ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA.

- a. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- b. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

12.8 SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

- a. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- b. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

13. DOCUMENTOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

- a. Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación. A nombre del Postor.
- b. Copia del certificado de Inspección higiénico sanitario de almacenes emitido por un organismo acreditado ante INACAL. A nombre del Postor.
- c. Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente, donde se acredite las actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y ambientes, en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.


Edith Aragón Lazo
Municipalidad Provincial de Anta



En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del fabricante.

La presentación de este documento acredita el cumplimiento de las actividades de saneamiento ambiental al que están obligadas a realizar las empresas fabricantes de alimentos y almacenes, si fuera el caso, actividades a realizar en cumplimiento al D.S. 022-2001-SA, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los productos objeto de la presente adquisición.

14. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y su Reglamento aprobado por el DS N° 034-2008-AG
- b) Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobada por el DS N° 004-2011-AG
- c) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006
- d) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- e) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- f) D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental.
- g) Resolución Jefatural N° 251-2021-PERU COMPRAS.

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A Suma Alzada.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo mínimo de un (1) año, contados desde la conformidad otorgada por la entidad, conforme a lo establecido en el artículo 173° de la Ley de Contrataciones del Estado.



Edwin Acuña León
Municipalidad Provincial de Anta



15. ANEXOS

o ANEXO 1

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE ANTA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

PESO NETO:
FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE ENVASADO:
FECHA DE VENCIMIENTO:
CODIGO DE LOTE:
REGISTRO SANITARIO:

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

PROHIBIDA SU VENTA
PRODUCTO PERUANO

o

LEYENDA:

ANVERSO:

- Logo de la "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA", debe guardar relación tal como se ve en la muestra, de color rojo.
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA ANTA", es de color azul marino.
- El NOMBRE DEL PRODUCTO, en color azul marino.
- El mensaje "DISTRIBUCION GRATUITA", de color rojo.
- La INFORMACION DEL PRODUCTO, en color azul marino.
- Los DATOS DEL PROVEEDOR, serán de color azul marino.
- El mensaje "PROHIBIDA SU VENTA", de color rojo.
- El mensaje "PRODUCTO PERUANO", de color rojo.

EN AMBOS CASOS:

- Las dimensiones de la etiqueta para el caso de los sacos de ambos productos es de 65 x 40 cm.
- El tamaño de las letras y el logotipo, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, tal y como se ve en la muestra.
- El marco debe ser de color azul marino, respetando las medidas de la muestra.
- Se debe considerar el rotulado de la muestra con los datos solicitados en el modelo.

44


Gloria Acapich Landa
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA



o ANEXO 2

ANVERSO	REVERSO
 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO</p> <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA</p> <p>PESO NETO: PESO ESCURRIDO: FECHA DE PRODUCCIÓN: FECHA DE VENCIMIENTO: CODIGO DE LOTE:</p> <p>PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>REGISTRO SANITARIO SANIPES</p> <p>CODIGO DE LOTE</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>DATOS DEL PROVEEDOR RAZON SOCIAL: DIRECCION: RUC: LOGOTIPO</p> <p>PRODUCTO PERUANO</p>

LEYENDA:

ANVERSO:

- Logo de la "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA", debe guardar relación tal como se ve en la muestra, de color rojo.
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA ANTA", es de color azul marino.
- El NOMBRE DEL PRODUCTO, en color azul marino.
- El mensaje "DISTRIBUCION GRATUITA", de color rojo.
- La INFORMACION DEL PRODUCTO, en color azul marino.
- El mensaje "PROHIBIDA SU VENTA", de color rojo.

REVERSO:

- Detallar el REGISTRO SANITARIO, de color azul marino
- El CODIGO DE LOTE, de color rojo.
- La COMPOSICION, de color azul marino
- La INFORMACION NUTRICIONAL, de color rojo
- Los DATOS DEL PROVEEDOR, serán de color azul marino.
- El mensaje "PRODUCTO PERUANO", de color rojo.


Erika Aragón León
Mesa de Partes
11/11/2023



45

Advertencia

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

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ARROZ PILADO MEDIANO GRADO 2

Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior Otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro.

Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción o línea de fraccionamiento dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Copia simple de registro sanitario del producto, expedido por la DIGESA, en que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la unidad sanitaria competente (D.L.N°1222-2015) el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior Otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro.

Copia simple de la Resolución Directoral de Validación HACCP emitida por DIGESA de acuerdo con la RM N° 449-2006 MINSA, dicho plan deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción o línea de fraccionamiento dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón al artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA y sus modificaciones.

ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria “aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria “aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.

FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR.

Copia simple del certificado de autorización sanitaria del establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria “aprobado mediante el decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias.

La documentación presentada debe de mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la autorización sanitaria del establecimiento sin suspensión, ni cancelación en razón de los artículos 35, 36 y 37 y numeral 12 del artículo 56 DS N° 004-2011-AG.

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Componentes y suministros de fabricación

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

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

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

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

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

Equipos, accesorios y suministros médicos

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

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

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

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

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

Medicamentos y productos farmacéuticos

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

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

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

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

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

Suministros y equipo de Limpieza

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

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

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

Advertencia

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2** para la contratación de SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA, 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 la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTA.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera

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

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la

⁹ 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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

ANEXOS

¹⁰ 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>

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
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 ¹¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
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 ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

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

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.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 05-2023-CS-MPA-2
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 05-2023-CS-MPA-2
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2023-CS-MPA-2
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.