

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 envío de la oferta 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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes o tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias o tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes o tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminados 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	Artículo
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. 8 : Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificado: Para el contenido en general y notas al pie. Centrado : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos
7	Interlineado	Simple
8	Exponente	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resolver o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrado 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 sombreado.
- 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.

Elaborados en enero de 2019
Modificados 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 N° 001-2024-MPCH PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN – PERIODO - 2024.

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 INDECOP, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar pasuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participen 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 INDECOP 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 INDECOP 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.mp.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, pastores 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 combinados 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 folios, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). 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:

- 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.
- 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.
- 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

Las 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.

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

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 descentralizadas 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 realizan 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 suma total 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:

- 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/clasificadores-de-riesgo>).
- 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.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- 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-encontran-autorizadas-a-emitar-garantias-fianzas>).

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)

CAPITULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Chepen
RUC N° : 20178862074
Domicilio legal : JR. ATAHUALPA N° 650-CHEPEN
Teléfono: : 044-561202
Correo electrónico: : sgblpsg@munichepen.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN – PERIODO - 2024.

DESCRIPCION	U.M.	TOTAL	MONA APROBADA	RESOLUCION DE APROBACION	FECHA
AGROFILOO SUPERIOR - LARRO	Kg	62280	502211080033492	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Frijol blanco calidad 1 - Extra	Kg	1665	5042180100339899	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Avena partida calidad extra	Kg	2490	5042400300339409	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Alfalfa seca calidad segunda	Kg	1665	5042181900320918	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Lenteja calidad 1 - extra	Kg	2490	5042401000330415	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Enterro de antiojera en aceite vegetal calidad A, en envase de peso neto de 425 g	Kg	4148	5012151800392071	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	17/10/2024
Enterro de cebolla en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	Kg	4148	5012151800385115	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	17/10/2024
Arroz vegetal comestible	lt	4170	5015151300032516	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022
Arroz rubia domestica	Kg	62	5016150800278002	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERU CDMPRAS-IEFATLURA	04/07/2022

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 077-2024-MPCH-GM el 26 de MARZO del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACION

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en caja de Tesorería de la Municipalidad Provincial de Chepen, recabar las copias en la Sub Gerencia de Logística, Bienes Patrimoniales y Servicios Generales.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024 - Ley N° 31953
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- DS N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, y modificaciones.
- DS N° 344-2018-EF- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificaciones.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y modificaciones.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION, Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006, y modificaciones.
- NORMA SANITARIA PARA LA APLICACION DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
- D.S. 006-2003-MINDES, Reglamento de la Ley N° 27731.
- DECRETO SUPREMO N° 034-2008-AG (Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos)

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

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, consignar el siguiente literal:

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

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 acápites "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, cuarto 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 – PIDE² 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).

¹ 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/>.

- 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 comunicación ⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Copia Simple de Protocolo Técnico de registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANPES a nombre del postor ganador.
- j) Copia del Certificado Higiénico Sanitario de Almacén del postor (o donde almacene al producto-adjuntara carta de autorización legalizada), deberá de corresponder al producto ofertado o a la LINEA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES, este debe encontrarse inmerso al producto ofertado, el porcentaje mínimo de cumplimiento deberá ser de 95.00 % (se podrá presentar en un solo certificado o por separado), emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento DA-act-05R versión 2, adjuntar acreditación.
- k) Copia simple de Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del contratista (o donde almacene el producto-adjuntara carta de autorización legalizada) de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2004-1-SADM, debiendo acreditar, Limpieza de ambiente y limpieza y desinfección de reservorios de agua, emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados mínimamente (en el caso el postor ganador sea distribuidor debe presentar los certificados del almacén de las instalaciones de fabricante con la carta de autorización del fabricante)
- l) Copia simple de la constancia o Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación, con una antigüedad mínima de 6 meses. La Capacitación debe estar destinada al personal que intervendrá en la entrega de los bienes objeto del presente contrato.
- m) Declaración jurada de garantía de almacén, en los cuales el contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la planta procesadora/envasadora o almacén del contratista. Deberá consignar características como: dirección, metros cuadrados, capacidad y declarar que toneladas, cantidad de servicios higiénicos, personal a cargo del almacén, y declarar que bajo ningún motivo los alimentos tendrán contacto directo con el piso, declaración de altura mínima de separación de los pisos de acuerdo con la norma vigente, (la capacidad mínima del almacén deberá ser 2 veces la cantidad en toneladas de cada entrega).

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 146 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

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.

- <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2-opcion-consulta-de-empresas-acreditadas-en-el-REMYPE>.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a dieciséis 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 referendados 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.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Chepén, sito en Jr. Atahualpa N° 650 – Chepén.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 005-2016/DTN.

CAPITULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO ► SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

REQUERIMIENTO CANASTA DE ALIMENTOS - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN- PERIODO - 2024

1. DENOMINACION Y FINALIDAD PUBLICA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (CON FICHA TECNICA APROBADA POR PERU COMPRAS) PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN - PERIODO - 2024.
2. FINALIDAD PUBLICA:
Abastecer de la canasta de Alimentos del Programa de Complementación Alimentaria modalidad comedores populares y hogar y albergue de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Chepen para el Periodo 2024.
3. ANTECEDENTES:
La Subgerencia de Programas Alimentarios de la MPCH es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente, así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de política alimentaria. El producto de la canasta alimentaria es seleccionado por el Comité de Gestión Local integrados por la Municipalidad (1), integrante de la Gerencia de Agricultura (2) y las Organizaciones Sociales de Base (3).
La Formación de la ración alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria fue establecida con la directiva general N°016 - 2006 - MINDES - PRONAA/UGRAN
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:
 - Otorgar un complemento alimentario a las diferentes modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
 - Reducir el nivel de desnutrición en la Provincial de Chepen.
 - Fortalecer los Servicios de Salud en la Provincial de Chepen.



Jr. Ashualpa N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO ► SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

II. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR
2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DESCRIPCION	U.M.	TOTAL	FECHA APROBADA	RESOLUCION DE APROBACION	FECHA
ARROZ PILADO SUPERIOR - LARGO	Kg	62280	502711080033492	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Frijol bayo calidad 1 - Extra	Kg	1665	504218010039899	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Avena partida calidad extra	Kg	2490	504240030030409	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Habla entera seca calidad segunda	Kg	1665	504218190032918	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Lenteja calidad 1 - extra	Kg	2490	504245010030415	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Enterro de anchovera en aceite vegetal calidad 2, en envase de peso neto de 425 g	Kg	4148	5012153800392071	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023
Enterro de cebolla en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g	Kg	4148	5012153800385135	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023
Acote vegetal comestible	lt	4170	5015151300002526	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022
Alúcar rubia doméstica	Kg	65	5016150900278002	Resolución Jefatural N° 000077-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	04/07/2022



Jr. Ashualpa N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202

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 cultivo de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboresación, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El arroz pilado superior, debe ser, incoloro y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.3 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD	<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 cualquier estado de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de néctar y polvillo. <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 25% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrarias.</p>									
Clase y longitud	<table><thead><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr></thead><tbody><tr><td>Largo</td><td>De 6,5 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></tbody></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,5 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm	Corto	Menos de 6,2 mm	
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,5 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,5 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (liberancia)										
- Grano rojo	Máximo 0,5%									
- Grano lizoos totales	Máximo 4%									
- Grano lizoos totales por centos	Máximo 10%									
- Grano dañado	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contraria	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (se excluyen las maderas, piedras, trapos, etc.)	Máximo 0,25%									

NTP 205.011:2021

ARROZ. Arroz elaborado.

Requisitos. 3ª Edición

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Inocuidad - Grano dañado - Grano inmaduro	Máximo 16% Máximo 0,05%	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y reglamentos complementarios.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas 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 modificaciones.



El envase debe corresponder al autorizado en el Reglamento 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 modificaciones.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 389.453.1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Complemento Técnico, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, microbiológicas, 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 transferir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 8 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 forma del contrato) el tipo de producto por enviar. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de pedidos.

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 modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2016 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición y la NTP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 3ª Edición. Asimismo, debe constatar 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 de Decreto Legislativo N° 1025, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2008-AG.
2. NTP 389.453.1:2017C1 1:2016 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 08

Página 2 de 3

- grado del arroz.
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o pictograma 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.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRUJO BAYO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRUJO BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frjol bayo calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frjol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frjol bayo calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea afectado, contaminado, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El frjol bayo calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frjol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS - Frjol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1.2016 CORRIGENDA. Frjol. Requisitos. 1ª Edición. LEGUMINOSAS. Frjol.
Humedad	Máximo 15%	
Unidad	- Ausencia de granos infectados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano entero	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frjol bayo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma CxS-CXC 1-186 (ZZZ) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y en la NTP 389.183-1.2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica 1. de tal manera que el

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Bases de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 021-2009-AG, y NTP 395.163-1.2017/CT 1.2016 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

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

Los granos de frijol bajo calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuos o no dañinos, nutricionales, tecnológicos 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 transmitirse 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 el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Complemento Técnico.

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

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de los granos de frijol bajo calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 205.039:2019 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 Complemento Técnico:

- 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: granos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La arveja partida son los coláctores 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. Dulce bien
La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. - Estar exentos de materias extrañas biológicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características vegetales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), LEGUMINOSAS, Arveja partida, Requisitos, 2ª Edición
INOCUIDAD	Contenido de humedad	Máximo 15%
	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,30%
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%
	Grano quemado	Máximo 0,20%
	Materias extrañas	Máximo 0,10%
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, entidad competente.		
Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.		

Precisión 1. Ninguna.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Protección de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

2.2. Envase y embalaje

La envase para calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las características higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indiquen 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 programa del contrato), otra información que considere deba estar incluida. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de envase para calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 205.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, debe considerarse la siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neta, 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 programa del contrato), otra información que considere deba estar incluida. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.	
Uniformidad	Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por colores, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15%.	NTP 205.024.2014 (revisada el 2019)
Grano entero	Máximo 0.5%.	CEREALES Y LEGUMINOSAS
Grano picado	Máximo 1.5%.	PRODUCTOS DERIVADOS. Haba.
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, molido y sucio)	Máximo 4.0%.	Requisitos, 3ª Edición
Salud y seguridad	Máximo 11.0%.	
Variedad contrastante	Máximo 1.0%.	
Mayores extras	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Número de granos Calibre por 25,349 g (onza americana)	
Calibre	1 Menor a 9 habas 2 10 a 12 habas 3 13 a 15 habas 4 16 a 18 habas 5 Mayor a 19 habas	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad alimentaria, aprobado Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.



El envase que contiene al haba entera seca calidad segunda debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205-024-2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

2.3. Rotulado

Los envases del haba entera seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209-036-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205-024-2014 (revisada el 2019):

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

¹ Según artículo 18 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 11822, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria del 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 problema del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Descripción técnica	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	MT. OGRAMO
Descripción general	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medicus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los números 5.1 y 5.2.3 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. - Estar exentos de materiales extraños morfológicos que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las variedades establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad	Máximo 15%	NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja Requisitos 2ª Edición						
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes límites: <table border="1"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Dímetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>	Calibre (tamaño)	Dímetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	
Calibre (tamaño)	Dímetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 1,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 4,50%							
- Grano arrugado	Máximo 0,20%							
- Grano quemado	Máximo 0,10%							
- Materias extrañas	Máximo 1,00%							
Variedad contrastante								

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

2.2. Envase y/o embalaje
La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo establecido 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 Complemento seriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con productos que sean inocuos y adecuados para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según se indica en los números 10 y 10.1 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición y las disposiciones específicas en el numeral 10.2 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019):
- el nombre del producto;
- el grado de calidad: Grado 1 - Extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o proveedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

2.4. Insecto
No aplica.
Precisión 4: No aplica.

2.5. Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG y NTP 399,163-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1ª Edición

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA, PERUANA O ANCHOVETA, EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA, PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

Unidad de medida : LATI

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis mordax*, la que debe estar en trozos y consistente fresca, libre de contaminación y de cuerpos físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos aptos para lograr la esterilidad comercial y procesados a procesos térmicos para lograr la seguridad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser aceite vegetal.

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 espinas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.054.2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente en reguladores; la superficie de corte del despiece debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> Las conservas deben ser preparadas a partir de anchoveta o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud con o sin espinas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino. El pescado debe mostrar partes uniformes, en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación. Debe estar libre de huesos operculares, cortos o roturas verticales, magalladuras o desprendimiento de piel. Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase. Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos. El medio de cobertura debe ser aceite vegetal. 	<p>NTP 204.054.2011 (revisada el 2016) DE CONSERVAS PRODUCTOS PESQUEROS.</p> <p>Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
Presentación y medio de cobertura		

CARACTERÍSTICA

ESPECIFICACIÓN

REFERENCIA

Calidad

Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:

- Cuando no presente unidades defectuosas; o,
- cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.

Defectos
Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:

Rancho: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:

- Olor característico y persistente de aceite oxidado.
- Sabor característico de aceite oxidado que deje un sabor desagradable.

Olor y sabor:

Olores o sabores, objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, rancio u otros, diferentes al rancho o descompuesto.

Olor y sabor: Objetable, no característico, persistente y definido como a plátano, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros.

Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.

Descomposición: Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.

Material extraño: 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 aditivos, contaminantes u otros.

Presencia de insectos o resos de ellos.

Materia extraña: 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.

NTP 204.054.2011 (revisada el 2016) DE CONSERVAS PRODUCTOS PESQUEROS.

Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición

Version 01

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanpes, entidad nacional competente.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificación.

2.2 Envase y/o embalaje

Los ensayos sometidos para la fabricación de conservas, daban por resultado, no transmitir sustancias tóxicas a los nuevos que alteran las características sensoriales y permiten un deterioro que puede afectar al producto. hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de gérmenes o rotación, según lo indicado en los artículos 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sanitario de inocuidad para los alimentos. El presente informe, emitido por el moderno Decreto Supremo N° 1024-2022-PRODUCOUE. El ensayo debe corresponder al autor 3360 en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanitario.

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 acuáticos para el mercado nacional y de exportación, aprobado por los Resoluciones de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SAN/PES-DE, y su modificatoria.

Por otro lado, los ensayos mecánicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de ensayo y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.7.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuáticos para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva No 057-2016-SAN/PES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2. La portadita deberá indicar en las bases tanto el peso específico del producto por envase, como el peso por unidades requeridos. Asimismo, se será necesario, toda indicar el material del envase, tipo de empaque, el tipo de cerrado (obertura) y la forma del envase (como tal, oval, etc.), sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de positivos.

Las cráneas de dentro de garrafa pesadas o achovadas en aceite vegetal cabrán a nohen asalar enlatados y con tener con mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 1.3.4 y 1.1.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2012-PR/ODPE.

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

Según las artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Autónomo de Servicios Postpaga, modificando el Decreto Legislativo N° 1400.

[illegible]

- si el producto es perechible
- a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
- b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- contenido neto del producto hidrobiológico.
- peso drenado o escurrido.
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser elabrador acorde a lo dispuesto en los artículos 23 y 25 del Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios autorizados de forma decretales.
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor, comercializador, según corresponda, código de matriculación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituido(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- instrucciones para su uso.
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto, siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

El resultado 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 resultado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá ratificar en las bases otra información que considere deba estar incluida. 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 Inseto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus* peruanus u otra similar de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, o 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 se es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de ablas y espinas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría o unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el pescado se debe envasar libre de coque y preferentemente sin manipulación; la superficie de corte del desfilado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de parásitos de hidrogeno, sustancias desconorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3 de la NTP 204.019.2015.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (entero).	NTP 204.019.2015, CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA HERMETICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa, 2° Etapa
Mucha de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materiales extraños	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 indeseables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoqueamiento.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Sinapses, autoridad competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para alimentos pasaderos y subproductos de mercado nacional y para exportación, aprobado y validado por la Dirección Ejecutiva N° 05/2018-SAN/PES-DE, y su modificación.

Los Angeles, Calif.

Los diversos materiales de construcción establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores Ambientales y de Calidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SAN/PES-DE, y sumodificados.

Downloaded from <https://www.cambridge.org/core>. IP address: 128.112.1.104, on 08 Nov 2019 at 08:20:15.

2.3 Rotulads

nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SAHPES, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;

Sección de Antidoto 1, 2 y 3 de la Ley Nº 30063, Ley de Promoción del Organismo Nacional de Seguridad Personal, modificada mediante Decreto Legislativo Nº 1402.

Volume 03

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

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

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 20021, 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° 017-2018-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser congruentes de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN FICHA TÉCNICA APROBADA

Denominación del bien
Denominación técnica
Unidad de medida
Descripción general

- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- LITRO
- El aceite comestible y mazado, los mismos en estado líquido 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 líquido para el consumo humano. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de consistencias 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	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	
Olor y sabor	Las características del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Contenido de hidrógeno	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos y Control Sanitario por la Dirección General de Salud Alimentaria y Bebidas DIGESA. Autoridad Nacional Suprema N° 007-99-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.	Reglamento sobre Vigilancia por la Dirección General de Salud Alimentaria y Bebidas DIGESA. Autoridad Nacional Suprema N° 007-99-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material íntegro, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones, tales que puedan afectar su inocuidad, y estar etiquetado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

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

vía libre, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 119 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA y sus modificaciones.

Precisión 2. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del control), 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 aseguran la pluralidad de posturos.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de azúcar vegetal comestible debe concordar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificaciones, la NMP 001-2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases, 6ª Edición, y la NTP 209-036-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6ª 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 etiquetas adicionales;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establecen 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 programa del control), otra información que considere otra 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. Inseto

No aplica.

Precisión 4. No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), mediante procedimientos apropiados. Está constituido esencialmente por cristales de sacarosa obtenidos 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 pálido, sabor y olor característico.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación deficiente del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 88,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductométricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	NTP 207-007-2015 AZÚCAR RUBIA. Requisitos, 4ª Edición.
Asúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\text{Humedad}}{100 - \text{Polarización}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, la autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Protección de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o empaque

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

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° 007-96-SA, y sus modificaciones.

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

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

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° 007-96-SA, y sus modificaciones, y las disposiciones específicas en el numeral 8.2 de la NTP 207 007 2015, así como en la NTP 207 006 2014 AZUCAR, Rotulado, 2ª Edición.

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PROVINCIA

DE CHEPEN

SECRETARÍA DE FARMACIA Y ALIMENTOS SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

2.2. ENVASE, EMPALAJE, VIDA ÚTIL Y ROTULADO

2.2.1. Envase, empaque y vida útil:

La VIDA ÚTIL de todos los productos será contada a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad y deberá corroborarse con el Registro Sanitario del producto procesado y un análisis de vida útil para productos de procesamiento primario, cualquier modificación de la presentación de envase, el área usuaria notificará al proveedor directamente con un mínimo 2 días antes del plazo de entrega.

DESCRIPCIÓN	U.M.	TOTAL	PRESENTACIÓN DE ENVASE	VIDA ÚTIL
Aroz Pilado Superior - Largo	kg	62280	Saco de 50kg	22 MESES
Frijol Bayo Calidad 1 - Extra	kg	1665	saco de polipropileno de primer uso revestido con polietileno transparente con un espesor de 2 milímetros de pulgada de 5kg	8 MESES
Arveja Parda Calidad Extra	kg	2450	Saco de polipropileno de primer uso revestido con polietileno transparente con un espesor de 2 milímetros de pulgada de 5kg	8 MESES
Haba Entera Seca Calidad Segunda	kg	1665	saco de polipropileno de primer uso revestido con polietileno transparente con un espesor de 2 milímetros de pulgada de 5kg	8 MESES
Lenteja Calidad 1 - Extra	kg	2450	saco de polipropileno de primer uso revestido con polietileno transparente con un espesor de 3 milímetros de pulgada de 5kg	8 MESES
Entero De Anchoveta En Aceite Vegetal Calidad A, En Envase De Peso Neto De 425 G	kg	4148	lata de 425gr en caja de cartón de 24 unidades	40 MESES
Entero De Caballa En Aceite Vegetal Calidad Extra, En Envase De Peso Neto De 425 G	kg	4148	lata de 425gr en caja de cartón de 24 unidades	40 MESES
Aceite Vegetal Comestible	lt	4170	Botella de 1 litro en caja de 12 botellas	8 MESES
Azúcar rubia doméstica	kg	68	saco de polipropileno platicado de 50 kg	12 MESES

Nota: el registro sanitario de los productos procesados debe de corresponder al nombre, grado de calidad, tipo de envase, vida útil y peso neto por envase objeto del proceso.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
DIRECCIÓN DE DESARROLLO HUMANO ► SUB SECRETARÍA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

2.2.2 Rotulador el detalle final se coordinará con el área usuaria

PRODUCTO EQUIVADO

Municipalidad Provincial de Chepen

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

Destinados a Modalidades: Comedores, Populares

Datos del Producto:

PRODUCTO

Fecha de Producción: XXXXXX
Fecha de Vencimiento: XXXXXXXX
Registro Sanitario: XXXXXXXX
Averiguación Sanitaria: XXXXXXXX
Información Nutricional
Punto a Valorar: XXXX

Datos del Proveedor:
Razón Social:
N° de RUC:

DISTRIBUCIÓN OPERATIVA - PROHIBIDA SU VENTA

Conservar en un lugar fresco, ventilado y no expuesto al sol directamente



3. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

- ✓ Lugar de ejecución de la prestación
- Los productos serán entregados en el almacén de la Municipalidad Provincial de Chepen, sito calle San Pedro 544 en el barrio de San - 4pm, conforme al cronograma establecido en las presentes bases y deberán contar con toda la documentación solicitada, de no ser así, no se aceptará el producto.
- ✓ Cronograma: (el cambio de la fecha de entrega se coordinará con el área usuaria, quien notificará previo a vencerse el plazo el nuevo cronograma).

Jr. Alahuaca N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
DIRECCIÓN DE DESARROLLO HUMANO ► SUB SECRETARÍA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

DESCRIPCION	U.M.	TOTAL	1era Entrega (a 7 días habiles de suscrito el contrato)	2da Entrega (hasta fines del mes de junio)	3era entrega (hasta fines del mes de septiembre)
Aceite Pilsao Superior - Largo	Kg	62280	20760	20760	20760
Frijol Bayo Calidad 1 - Extra	Kg	1665	555	555	555
Aveja Perdiu Calidad Extra	Kg	2490	830	830	830
Haza Entera Seca Calidad Segunda	Kg	1665	555	555	555
Lenteja Calidad 1 - Extra	Kg	2490	830	830	830
Entero De Anchovera En Aceite Vegetal Calidad A, En Envase De Peso Neto De 425 G	Kg	4148	1383	1383	1382
Entero De Canalla En Aceite Vegetal Calidad Extra, En Envase De Peso Neto De 425 G	Kg	4148	1383	1383	1382
Aceite Vegetal Comestible	lt	4170	1390	1390	1390
Aceite Rubia Domestica	Kg	68	23	23	22



Nota: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetos a variaciones (adelanto, postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mutuamente (15 (quince) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

• Transporte:

Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (automunimamente camion furgon) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.

El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciando signos sintomáticos de enfermedades respiratorias) y no pertenecer a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.

Jr. Alahuaca N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casco y/o polo manga larga, pantalón largo, calzados y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, tipo de primer uso.

Antes del inicio de esbta, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.

Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.

De los vehículos de Transporte se verificará que:

El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.

No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores

No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección

El cierre de las puertas y otros aberturas sea hermético

La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino

Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

4. REQUISITOS ADICIONALES PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de certificar de los más mínimos fallos que se produzcan durante la elaboración, producción y consumo de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la operación contractual:

- Copia simple de Protocolo Técnico de registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANPES a nombre del postor ganador

- Copia del Certificado Higiénico Sanitario del Almacén del postor (o donde almacén al producto - adjuntar carta de autorización legalizada), deberá de corresponder al producto ofertado o a la LINEA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES, este debe encontrarse íntegro al producto ofertado, el porcentaje mínimo de cumplimiento deberá ser de 95.00 % (se podrá presentar en un solo certificado o por separado, emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento Dá-act-ER versión 2, adjuntar acreditación.

- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental, vigente del almacén del contratista (o donde almacén al producto - adjuntar carta de autorización legalizada), de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/IDM, debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsección, Desratización, Desinsección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud

Jr. Alahuapaga N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizando en los servicios solicitados mínimamente, (en el caso del postor ganador son distribuidor, deber presentar los certificados del almacén de las instalaciones de fabricación con la carta de autorización del fabricante)

- Copia simple de la constancia o Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación - BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación, con una antigüedad mínima de 6 meses. La Capacitación debe estar destinada al personal que intervendrá en la entrega de los bienes objeto del presente contrato.

- Declaración jurada de garantía del almacén, en las cuales el contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Unidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la planta procesadora/envasadora o almacén del contratista. Deberá consignar características como: dirección, metros cuadrados, cantidad y capacidad en toneladas, cantidad de servicios higiénicos, personal a cargo del almacén, y declarar que bajo ningún motivo los alimentos tendrán contacto directo con el piso, y declaración de altura mínima de separación de los pisos de acuerdo con la norma vigente: (la capacidad máxima del almacén deberá ser 2 veces la cantidad en toneladas de cada entrega)



5. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Medidas de control durante la ejecución contractual:

- ✓ Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Chepen, en caso que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, fallo en el envase o roturado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc.) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será reemplazado en un plazo no mayor de (5) días calendario.
- ✓ El producto será entregado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, acreditado por INACAL

Conformidad de los bienes:

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por el responsable de PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no mayor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en caso contrario con la nulidad en contrataciones del estado.

Para observar la conformidad, el responsable del PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Biot, suscrita por el encargado de Almacén.
- ✓ Gota de Recepción Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra, de ser el caso.
- ✓ Copia Certificado de Conformidad de Requisitos físico-químicos, Organolépticos otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL, (se realizarán todos los

Jr. Alahuapaga N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
DIRECCIÓN DE DESARROLLO HUMANO ► SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergación de fecha de su siguiente entrega. Deberá amover a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

Forma de pago:

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo a cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Programas Alimentarios.

El Proveedor para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 127º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras penalidades aplicables:

- ✓ De acuerdo a la falta cometida por el proveedor el área pertinente determinará la penalidad a aplicar de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Así mismo de encontrarse parte del producto no apto para el consumo humano, la cantidad del lote declarado no apto será descontado del pago respectivo al proveedor, según ley de Inocuidad Alimentaria.

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 45.5 del artículo 49º del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- ✓ 1) El número máximo de consorciados es de dos (2) integrantes.
- ✓ 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%.

REQUISITOS DE HABILITACION

Conforme al Anexo N° 3 de la presente directiva, según corresponda al objeto de la contratación.

Pagete	PRODUCTO
1	<p>ABROZ PILADO SUPERIOR - LARGO</p> <p>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p> <p>AZÚCAR RUJIA DOMESTICA</p>

Jr. Alvarado N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHEPEN
DIRECCIÓN DE DESARROLLO HUMANO ► SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

este número el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 499-2006/MINSA.

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

FRÍJOL BAYO EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	<p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
LENTICIA CALIDAD 1 - EXTRA	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. • Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. • En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	<p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.
ENTERO DE ANCHOVEA EN ACEITE VEGETAL	<p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.

Jr. Alvarado N° 650 - Chepen - La Libertad
Teléfono (044) - 561202

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

Conforme al Anexo N° 3 de la presente directiva, según corresponda al objeto de la contratación.

Paquete	PRODUCTO	
ARROZ PILADO SUPERIOR ACEITE VEGETAL COMESTIBLE AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	
FRÍJOL BAYO EXTRA HABA SECA ENTERA ARVEJA PARTIDA CALIDAD1 - EXTRA LENTICIA CALIDAD 1 - EXTRA	<ul style="list-style-type: none">Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.	

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

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.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL 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 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

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

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 docecientos 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 subanotaciones 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 cumple 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 manifestamente 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 alcanzarse 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 Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

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).

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹	SI	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
<i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i>

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 remisión 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 ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
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 consorcio 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Si		No
Correo electrónico :			

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

Datos del consorcio ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Si		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 Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de 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. 62 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA], 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. Comprometirme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
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 ELECTRONICA 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]

Consignatario 1	Consignatario 2
Nombres, apellidos y firma del Consignatario 1 o de su Representante Legal	Nombres, apellidos y firma del Consignatario 2 o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad	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

COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
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 cumpla 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 N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPCH
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]."

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda