

BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 015-2023-INDECI-1

CONTRATACIÓN DE BIENES BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : Instituto Nacional de Defensa Civil
RUC N° : 20135890031
Domicilio legal : Calle Ricardo Ângulo N° 694, Urb. Corpac – San Isidro – Lima
Teléfono: : 01-2259898 Anexo 5205
Correo electrónico: : evidal@indec.gov.pe
mfernandez@indec.gov.pe
logistica40@indec.gov.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS - SITUACION DE EMERGENCIA – DS N°067-2023-EF - ITEM 1: CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170g, ITEM 2: AZUCAR RUBIA DOMESTICA, conforme al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN ¹	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g.	UNIDADES	2,068,000
2	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	206,800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN.

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO I N° **036**-2023-INDECI-OGA el **04** de julio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

¹ Según Resolución Jefatural N°202-2023-INDECI/JEF-INDECI, se autoriza la regularización de la Contratación Directa de los ítems: a) CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g, b) AZUCAR RUBIA DOMESTICA, los cuales no mantienen el mismo orden correlativo que el requerimiento.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de acuerdo al cronograma de entregas según cada tipo de alimento, contados a partir del día siguiente de haber suscrito el contrato y/o carta de invitación.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	ENTREGAS A REALIZAR			
					Hasta los 35 días*	Hasta los 45 días*	Hasta los 55 días*	Hasta los 65 días*
1	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g.	½ lb Tuna de hojalata con tapa abre fácil (170 g)	UNIDADES	2,068,000	517,000	517,000	517,000	517,000

*Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	ENTREGAS A REALIZAR			
					Hasta los 20 días*	Hasta los 30 días*	Hasta los 40 días*	Hasta los 50 días*
2	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsas de 1 kilogramo de peso neto	KILOGRAMO	206,800	51,700	51,700	51,700	51,700

*Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.

1.10. EMPRESAS INVITADAS

OCEANO FOODS SAC – RUC N° 20605467327

ZV INVERSIONES GENERALES SAC – RUC N° 20605085637

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 29664 “Ley de creación del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastre – SINAGERD.
- Ley N° 30779 “Ley que dispone medidas para el fortalecimiento del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres – SINAGERD”.
- Ley 30787, “Ley que incorpora la aplicación del enfoque de derechos en favor de las personas afectadas o damnificadas por desastres”.
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 048-2011-PCM, aprueba el Reglamento de la Ley de creación del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastre – SINAGERD.
- Decreto Supremo N° 031-2008-PCM, establece criterios de clasificación y jerarquización de los Almacenes del Sistema de Defensa Civil para brindar ayuda Humanitaria en casos de desastres.
- Decreto Supremo N° 111-2012-PCM, que incorpora la Política Nacional de Gestión de Riesgo de Desastres como Política Nacional de obligatorio cumplimiento para las entidades del Gobierno Nacional.
- Decreto Supremo N° 043-2013-PCM, aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, modificado mediante Decreto Supremo N° 010-2017-PCM.
- Decreto Supremo N° 115-2022-PCM, aprueba el Plan Nacional de Gestión de Riesgo de Desastres – PLANAGERD 2022-2030.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 “Ley de Contrataciones del Estado”.

- Reglamento de la Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Decreto Supremo N° 162-2021-EF, el Decreto Supremo N° 234-2022-EF y el Decreto Supremo N° 308-2022-EF.
- Declaratoria de Estado de Emergencia, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2023-PCM, Decreto Supremo N° 028-2023-PCM, Decreto Supremo N° 029-2023-PCM, Decreto Supremo N° 030-2023-PCM, Decreto Supremo N° 034-2023-PCM, Decreto Supremo N° 035-2023-PCM, Decreto Supremo N° 036-2023-PCM, Decreto Supremo N° 038-2023-PCM, Decreto Supremo N° 039-2023-PCM, Decreto Supremo N° 043-2023-PCM, Decreto Supremo N° 044-2023-PCM.
- Decreto Supremo N°067-2023-EF.

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, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta.

- 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)³**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles. **(Anexo N° 6).**

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.

Deberán presentar la documentación a través de los correos: mfernandez@indecigob.pe, evidal@indecigob.pe, logistica40@indecigob.pe

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

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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.
- b) 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.
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁴.
- g) Correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

2.3. 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 del INDECI, ubicado Calle Ricardo Angulo Ramírez Nro. 694 Urb. Corpac San Isidro-Lima y/o a través de la Mesa de Partes Virtual del INDECI. Para acceder a registrar el trámite virtual, deberá ingresar a la aplicación web mediante la página web del INDECI (www.indeci.gob.pe), luego ubicar y dar clic la opción Ingresar tu Trámite.

Adicionalmente, podrán presentar la documentación a través de los correos: icastroh@indeci.gob.pe y/o evidal@indeci.gob.pe

2.4. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entregas de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios, y emitida la conformidad del bien.

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

- Acta de Recepción suscrito por el personal del Almacén del INDECI
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Respuesta del INDECI emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. Comprobante de pago.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del INDECI, sitio Calle Ricardo Angulo N° 694 – Urb. Corpac, Distrito de San Isidro – Lima y/o a través de la Mesa de Partes Virtual del INDECI. Para acceder a registrar el trámite virtual, deberá ingresar a la aplicación web mediante la página web del INDECI (www.indeci.gob.pe), luego ubicar y dar clic la opción Ingresar tu Trámite.

2.5. GARANTÍAS

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

GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

⁴ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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.

2.6. 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.

2.7. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

2.8. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

2.9. 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.

2.10. PLAZO PARA EL PAGO

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

2.11. 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.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS⁵



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

REQUERIMIENTO DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS

1. Área Usuaria Solicitante.

Dirección de Respuesta del Instituto Nacional de Defensa Civil.

2. Denominación de la Contratación.

Adquisición de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios

3. Objeto de la Contratación

Debido a las constantes situaciones de emergencia que se vienen suscitando a nivel nacional, se hace necesario la adquisición de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios como parte de los Bienes de Ayuda Humanitaria para la distribución por parte del Instituto Nacional de Defensa Civil con la finalidad de brindar asistencia humanitaria a las personas en estado de vulnerabilidad.

4. Finalidad Pública.

La adquisición de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios para la Asistencia Humanitaria tiene como finalidad el abastecimiento de alimentos como parte de los Bienes de Ayuda Humanitaria con disponibilidad inmediata para la atención de personas damnificadas y afectadas ante emergencias y desastres.

5. Características Técnicas: Detalladas en ficha Técnica del bien y sus Especificaciones Técnicas Complementarias.

Cantidades de bienes a adquirir:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMO	1,034,000
2	FIDEO TALLARIN ESPAGUETI	KILOGRAMO	258,500
3	QUINUA GRADO 2	KILOGRAMO	258,500
4	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMO	258,500
5	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR	KILOGRAMO	258,500
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	258,500
7	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	KILOGRAMO	206,800
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	206,800
9	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g	UNIDADES	2,068,000

6. Requisitos de Calificación: No aplica

7. Sistema de contratación:

A suma alzada



Firmado digitalmente por SIERRA
SANJINES Cesar Augusto FAU
20135980031 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 12.05.2023 16:41:24 -05:00

⁵ Según Resolución Jefatural N°202-2023-INDECI/JEF-INDECI, se autoriza la regularización de la Contratación Directa de los ítems: a) CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g, b) AZUCAR RUBIA DOMESTICA, los cuales no mantienen el mismo orden correlativo que el requerimiento.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

8. Responsabilidad por Vicios Ocultos

El plazo máximo de responsabilidad por vicios ocultos esta detallado en las Especificaciones Técnicas Complementarias de cada tipo de alimento, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad

9. Fecha de Vencimiento o Vigencia del Producto o Vida Útil

La fecha de vencimiento o vigencia del producto o vida útil esta detallado en las Especificaciones Técnicas Complementarias de cada tipo de alimento, contados a partir de su ingreso al Almacén.

10. Plazo de Entrega del bien.

La entrega de los BAH alimentarios se realizará de acuerdo a lo detallado en las Especificaciones Técnicas Complementarias de cada tipo de alimento, contados a partir del día siguiente de haber suscrito el contrato y/o carta de invitación.

11. Lugar de Entrega del bien.

La entrega de los Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios, debe realizarse con la totalidad de la documentación obligatoria en físico y requisitos de habilitación vigente, establecido en las Especificaciones Técnicas Complementarias, en el Almacén General de la Entidad, sito en la Av. Argentina S/N 3017 - Callao o en algún almacén de la jurisdicción de Lima indicada por la Entidad, previa coordinación con la Oficina de Logística (Almacenes) quien comunicara al Área Usuaria en el horario de 9:00 horas hasta las 14:30 horas de lunes a viernes, siendo este el horario de atención por parte del área usuaria.

12. Forma de Pago.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entregas de Bien de Ayuda Alimentarios detallados en el siguiente cuadro:



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resposta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Cronograma de Entregas de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	Entregas a realizar			
					hasta los veinte (20) días (*)	hasta los treinta (30) días (*)	hasta los cuarenta (40) días (*)	hasta los cincuenta (50) días (*)
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Bolsas de 1 kilogramo de peso neto	KILOGRAMO	1,034,000	258,500	258,500	258,500	258,500
2	FIDEO TALLARIN ESPAGUETI	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
3	QUINUA GRADO 2	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
4	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
5	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
7	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	Bolsas de 1 kilogramo de peso neto	KILOGRAMO	206,800	51,700	51,700	51,700	51,700
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas de 200 mililitros de volumen neto	LITROS	206,800	51,700	51,700	51,700	51,700

(*) Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	Entregas a realizar			
					hasta los treinta y cinco (35) días (*)	hasta los cuarenta y cinco (45) días (*)	hasta los cincuenta y cinco (55) días (*)	hasta los sesenta y cinco (65) días (*)
9	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g	½ lb Tuna de hojalata con tapa abre fácil (170 g)	UNIDADES	2,068,000	517,000	517,000	517,000	517,000

(*) Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

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

- Recepción del área de almacén del INDECI o del que haga sus veces
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Respuesta del INDECI emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Instituto Nacional de Defensa Civil (1er Piso), sitio: Calle Ricardo Angulo 694 – Urb. Corpac – San Isidro.

Asimismo, podrá presentar la documentación mediante mesa de partes virtual: http://mesapartesvirtual.indeci.gob.pe/TradocVirtualViews/Registro_Tramite.aspx.

13. Unidad que otorgará la conformidad del bien.

Dirección de Respuesta del Instituto Nacional de Defensa Civil.

La conformidad será remitida por la entidad en un plazo de **quince (15)** días calendarios una vez que el proveedor haya entregado la totalidad de bienes y presentado la documentación obligatoria indicada en las especificaciones técnicas complementarias. (Numeral 168.3 artículo 168 del RLCE).

“168.3. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorias, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días”

La complejidad de los bienes de ayuda alimentarios responde al tiempo de la verificación de la cantidad solicitada del bien mediante el muestreo requerido por el área usuaria después de la recepción del mismo.

14. Sobre la recepción y conformidad del bien

La evaluación de la cantidad y calidad para dar conformidad del bien se realizará con el criterio técnico atribuido a los bienes que se reciben al 100% o por muestreo representativo según NTP-ISO 2859-1 y/o norma vigente.

15. Transporte.

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento.

El transporte de los bienes alimentarios debe de realizarse en vehículos de uso exclusivo para el transporte de alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deben ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA).

Asimismo, deben cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG., cumpliendo con la normatividad vigente.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

16. Especificaciones Técnicas Complementarias.

Estos requerimientos son complementarios a lo establecido en las Fichas Técnicas de cada producto (alimento).

17. Penalidades

Para la aplicación de la penalidad por mora hasta un máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto total contratado, el cual debe estar redactado de la siguiente manera:

“PENALIDAD POR ATRASO”

De evidenciarse retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

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

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general: F=0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general: F=0.25

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

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

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u> Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o - Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

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

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

7.- AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA

- **Del bien:** *Azúcar rubia doméstica*
- **Del envase (precisión 2 de la ficha técnica):** Los envases deberán ser acorde al contenido (peso neto) del producto y deben corresponder al autorizado en la Ficha Técnica.

Del envase primario y presentación: Bolsas de polietileno (PE) o BOPP (Polipropileno Biorientado) – de primer uso conteniendo presentaciones de 1 kg de peso neto por producto, envasados herméticamente.

Del envase Secundario y presentación: Sacos de polipropileno color cristal conteniendo 25 unidades de presentación de peso neto del producto, resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido por la NTP 399.163-2:2023 Envases y Accesorios Plásticos en Contacto con Alimentos. Parte 2: Clasificación de los alimentos, simulantes y métodos de ensayo. 4ª Edición y la NTP 207.007:2015 Azúcar Rubia. Requisitos.

- **Del rotulado (precisión 3 de la ficha técnica):**
Los **envases primarios y secundarios** deberán consignar la siguiente inscripción: **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA" INDECI**, estos caracteres deben ser de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, el cual debe estar impreso o en etiqueta autoadhesiva (sticker adhesivo) con tinta indeleble no tóxica, apta para el envasado de los alimentos así como deberá consignar la información del rotulado indicado líneas abajo.

Rotulado: El contenido del rotulado debe ceñirse a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, lo establecido en la NTP 207.007:2015 Azúcar Rubia. Requisitos, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria y secundaria la siguiente información: (Ver Plantilla).

- 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
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Forma de presentación
- Peso neto del producto envasado, en kilogramos o gramos.
- **Logo del INDECI**



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Plantilla

**“DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA”**



INDECI
INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL

AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA

- 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
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Forma en que se presenta
- Peso neto del producto envasado, en kilogramos o gramos.

- **Cantidad Solicitada:**
206,800 Kilos <> 206,800 unidades de 1 kilogramo de peso neto
- **Presentación**
Bolsas de 1 kilogramo de peso neto.
- **Fecha de Vencimiento o Vigencia del Producto.**
No menor a doce (12) meses desde su ingreso al Almacén.
- **Vicios Ocultos**
No menor a doce (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- **Recepción del bien (Lugar de Entrega)**
En el Almacén General del Instituto Nacional de Defensa Civil, sito en la Av. Argentina S/N 3017 - Callao o en algún almacén de la jurisdicción de Lima indicada por la Entidad.
- **Plazo de entrega:**
La entrega debe ser realizada de acuerdo a lo detallado en el cronograma de entrega adjunto, contados a partir del día siguiente de haber suscrito el contrato y/o carta de invitación.
- **Unidad que otorga la conformidad del bien:**
Dirección de Respuesta del Instituto Nacional de Defensa Civil.
- **Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes**



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Esta documentación obligatoria debe ser presentada y entregada al momento de la recepción de los bienes correspondientes:

1. Original del “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección del lote o lotes con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumpla con las características y especificaciones establecidas en la Ficha Técnica Especificaciones Técnicas Complementarias del bien, donde el método de muestreo NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición y los ensayos o pruebas deben ser según los métodos de ensayo citados en la NTP 207.007:2015 Azúcar Rubia. Requisitos y la normatividad vigente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente por el Instituto Nacional de Calidad- INACAL o con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF).

En caso no se emitan los documentos antes indicados en el párrafo precedente, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta (*) será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un Certificado de Calidad o Certificado de Inspección del lote o lotes original, respaldado con ensayos realizados en laboratorios de ensayo acreditado por el INACAL-DA, “con el símbolo de acreditación” original; de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento para el uso del símbolo de acreditación y declaración de la condición de acreditado vigente (Código: DA-acr-05R), que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones establecidas en la Ficha Técnica y Especificaciones Técnicas Complementarias del bien. (El proveedor debe prever o realizar los trámites con anticipación a fin de obtener los documentos requeridos en el plazo de entrega).

(*) La respuesta del Instituto Nacional de Calidad – INACAL al proveedor puede ser acreditado con documento formal; adicionalmente este documento formal es válido para las entregas periódicas del bien.

- **Transporte:**

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

- **Especificaciones Técnicas Complementarias:**

Estos requerimientos son el complementario a lo establecido en la Ficha Técnica.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

9.- CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- **Del bien:**

Filete de atún en aceite vegetal.

Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no corresponden a la naturaleza de producto; siendo el filete la porción longitudinal del pescado de tamaño y forma irregular, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal, y cortados o no transversalmente para facilitar su envasado, elaborado con o sin sal, cocido y envasado en aceite vegetal; en envase de hojalata, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2016 Conservas de Pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

- **Del envase (precisión 2 de la ficha técnica):** Los envases deberán ser acorde al contenido (peso neto) del producto y deben corresponder al autorizado en la Ficha Técnica.

Del envase primario y presentación:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna de hojalata con tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170	Mínimo 120

- Sellado hermético, todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación de acuerdo a la NTP 204.063:2018 Conservas de Productos Pesqueros. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo. 1ª Edición
- No se aceptará productos (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser elaborado y envasado cumpliendo con lo establecido en la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE) y la NTP-CODEX STAN 70:2019 3ª Edición, Norma para el atún y el bonito en conserva, NTP 204.007:2021. Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales, y cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, en el Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del envase Secundario y presentación: Cajas de cartón con doble corrugado de primer uso, conteniendo 48 unidades de presentación de peso neto del producto, resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con indicios de adulteración de las mismas.
- El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en la NTP 204.001:2019 Conservas de Productos Pesqueros. Generalidades. 2ª Edición



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

- **Del rotulado (precisión 3 de la ficha técnica):**

Los **envases primarios y secundarios** deberán consignar la siguiente inscripción: **“DISTRIBUCION GRATUITA — PROHIBIDA SU VENTA” INDECI**, estos caracteres deben ser de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, el cual debe estar impreso o en etiqueta autoadhesiva (sticker adhesivo) con tinta indeleble no tóxica, apta para el envasado de los alimentos, así como deberá consignar la información del rotulado indicado líneas abajo.

Rotulado: El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, sus modificatorias, NTP 204.002:2016 Conservas de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición, NTP 209.655:2023 ETIQUETADO. Declaración del contenido de ácidos grasos trans. 3ª Edición, la NTP 204.001:2019, la NTP-CODEX STAN 70:2019, Norma para el atún y el bonito en conserva y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos (ver Plantilla).

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o número de lote.
- País de origen.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES

Plantilla

<p>“DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA”</p> <p>INDECI</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL</p> <p>FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre común del pescado y el tipo de producto:- Peso neto en gramos:- Peso escurrido en gramos:- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora:- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora:- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente:- Código o número de lote:- País de origen:- Fecha de producción y fecha de vencimiento:- Condiciones de conservación o almacenamiento.- Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES:
--



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resposta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

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

- **Cantidad Solicitada:**
351,560 kilos <> 2,068,000 unidades de 170 gramos <> 43,084 cajas
- **Presentación**
½ lb Tuna de hojalata con tapa abre fácil (170 g)
- **Fecha de vencimiento o Vigencia del Producto o Vida Útil.**
No menor a 36 meses desde su ingreso al Almacén.
- **Vicios Ocultos**
No menor a 36 meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- **Recepción del bien (Lugar de Entrega)**
En el Almacén General del Instituto Nacional de Defensa Civil, sito en la Av. Argentina S/N 3017 - Callao o en algún almacén de la jurisdicción de Lima indicada por la Entidad. El ingreso del camión será con la documentación de los requisitos de habilitación vigente y la siguiente documentación obligatoria:

Productos nacionales

- a) Original o documento digital emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional (TUPA 31 - SANIPES) y/o actualización vigente, durante el periodo señalado por la entidad, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano, siendo requisito presentar los Informe de ensayo del lote originales, emitido por una entidad de ensayo autorizado por SANIPES presentados para el trámite del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional.

Productos importados:

- a) Original o documento digital emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Oficial Sanitario de productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país vigente, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano, siendo requisito presentar también, los Informe de ensayo del lote originales, emitido por una entidad de ensayo autorizado por SANIPES presentados para el trámite del Certificado Oficial Sanitario de productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país (TUPA 39 -SANIPES) y/o actualización vigente.

Los requisitos antes señalados deben estar vigentes desde la fabricación hasta el consumo del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

vigencia de los requisitos señalados; los documentos deben ser presentados en idioma español, así como también en idioma original si el producto es de importación.

- **Plazo de entrega:**

La entrega debe ser realizada de acuerdo a lo detallado en el cronograma de entrega adjunto, contados a partir del día siguiente de haber suscrito el contrato y/o carta de invitación.

- **Unidad que otorga la conformidad del bien:**

Dirección de Respuesta del Instituto Nacional de Defensa Civil.

- **Transporte:**

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias

- **Especificaciones Técnicas Complementación:**

Estos requerimientos son el complementario a lo establecido en la Ficha Técnica.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Rescate

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Cronograma de Entregas de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	Entregas a realizar			
					hasta los veinte (20) días (*)	hasta los treinta (30) días (*)	hasta los cuarenta (40) días (*)	hasta los cincuenta (50) días (*)
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Bolsas de 1 kilogramo de peso neto	KILOGRAMO	1,034,000	258,500	258,500	258,500	258,500
2	FIDEO TALLARIN ESPAGUETI	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
3	QUINUA GRADO 2	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
4	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
5	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Bolsas de 500 gramos de peso neto	KILOGRAMO	258,500	64,625	64,625	64,625	64,625
7	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	Bolsas de 1 kilogramo de peso neto	KILOGRAMO	206,800	51,700	51,700	51,700	51,700
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas de 200 mililitros de volumen neto	LITROS	206,800	51,700	51,700	51,700	51,700

(*) Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	Entregas a realizar			
					hasta los treinta y cinco (35) días (*)	hasta los cuarenta y cinco (45) días (*)	hasta los cincuenta y cinco (55) días (*)	hasta los sesenta y cinco (65) días (*)
9	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL DE 170 g	½ lb Tuna de hojalata con tapa abre fácil (170 g)	UNIDADES	2,068,000	517,000	517,000	517,000	517,000

(*) Días calendarios contados a partir del día siguiente de remitida la invitación/contrato.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Universalización de la Salud”*

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

1.- ARROZ PILADO SUPERIOR.

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Nota:

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

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

2.- FIDEOS TALLARIN ESPAGUETI

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA

Nota:

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



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Respuesta

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Universalización de la Salud”*

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

3.- QUINUA GRADO 2

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

Nota:

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

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

4.- FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2- SUPERIOR.

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

Nota:

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

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

5.- LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR.

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

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.



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Universalización de la Salud”*

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.

6.- ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

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

Nota:

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

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

7.- AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Nota:

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

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

8.- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Universalización de la Salud”

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.

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

Nota:

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

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

9.- FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Productos nacionales

- a) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias .
- b) En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:
Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y sus modificatorias.
- c) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Productos importados:

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



Instituto Nacional de Defensa Civil
Dirección de Resouesta

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Universalización de la Salud”

vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y sus modificatorias.

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



PROTOCOLO SANITARIO PARA LA RECEPCIÓN E INTERNAMIENTO DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA (BAH) (COVID-19)



Presentación.

El Protocolo es de aplicación para la recepción, almacenamiento e internamiento de BAH durante el estado de emergencia sanitaria en los lugares de entrega designados por el INDECI hacia los proveedores a fin de contribuir con la prevención del contagio por COVID-19

Términos Básicos:

- **Equipos de Bioseguridad:** Se deben clasificar los Equipos de Protección Personal, según los puestos del proceso y su riesgo asociado a COVID-19. Los EPP de bioseguridad como guantes, mascarillas quirúrgicas o comunitarias, lentes de protección u otros, serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal de estiba y desestiba; estos equipos de Bioseguridad serán proporcionados por el postor.
- **Lavado y desinfección de manos:** La aplicación de este procedimiento no puede ser menor a 20 segundos. El tiempo adicional dependerá de varios otros factores como: tipo de residuo a remover en las manos, presencia de callos y callosidades en las manos de la persona, piel seca o grasosa, entre otros. La desinfección se realizará con el agente desinfectante que el postor elija siempre y cuando demuestre su conveniencia, eficacia y seguridad para el trabajador. El uso de desinfectantes a base de alcohol u otros es un complemento del lavado de manos. La desinfección periódica alcanza a los EPP según corresponda.
- **Limpieza y desinfección:** deberá definir los registros necesarios que evidencien la limpieza y desinfección en el lugar de trabajo, así como áreas comunes. Los productos de limpieza y desinfección deberán mostrar su idoneidad y eficacia.
- **Control operativo:** se debe identificar a los trabajadores considerados como grupo de riesgo frente al COVID-19. Este grupo de trabajadores no deberá participar en las labores de estiba y desestiba que implique un contacto físico con las personas. Se mantendrán en cuarentena domiciliaria hasta el término de la Emergencia Sanitaria Nacional; establecido por el gobierno en el Decreto Supremo 008-2020-SA,
- **Acciones frente a un caso de persona con Covid-19 :** Si se confirma que un trabajador de postor está infectado con COVID-19, los empleadores deberán informar al resto de los trabajadores y la entidad de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero respetando la confidencialidad .

PROCESOS DE RECEPCION E INTERNAMIENTO DE BAH:

- A. **Recepción:** Se deberá programar la recepción y despacho de los materiales y producto terminados de forma que no genere aglomeración de personas.

Descripción de las medidas de bioseguridad

- Antes de la actividad

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal de estiba y desestiba cuente con los implementos de bioseguridad (mascarilla, guantes, anteojos, etc) según se planifique la actividad.
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

- Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de manos cada vez que sea necesario.
3. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento e internamiento).
4. Usar los implementos de bioseguridad en todo momento de la operación.
5. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

- Después de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
2. Retirarse los implementos de bioseguridad usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y/o desechados según sea el caso.
3. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los BAH recibidos y desinfectados.

B. Almacenamiento e Internamiento: En el almacenamiento de BAH el conductor del vehículo únicamente está designado para ese rol no pudiendo desarrollar labores de carga y descarga.

Descripción de las medidas de bioseguridad

- Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los implementos de bioseguridad (mascarilla, guantes, anteojos, etc) según se planifique la actividad.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

- Durante la actividad

1. Utilizar adecuadamente los implementos de bioseguridad (mascarilla, guantes, anteojos, etc).

2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

- Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

CONSIDERACIONES ADICIONALES

BAH ALIMENTARIOS:

Anexos:

01 COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA 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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

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, 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

⁶ 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 el día siguiente de suscrito el contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁷

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN

⁷ 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).

CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁸		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

⁸ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁹ 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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁰ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹¹ Ibídem.

¹² Ibídem.

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **CONTRATACIÓN DIRECTA 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] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N°015-2023-INDECI-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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