

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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





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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N°003-2024-CS-MLV**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

"CONTRATACION DE SUMINISTROS DE VIVERES PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA VICTORIA DE LA SUB-GERENCIA DE
PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD DE LA GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO DE
LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA"



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.mp.gob.pe.

Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.

En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA-LIMA
RUC N° : 20131368071
Domicilio legal : AV. IQUITOS NRO. 500 LIMA – LIMA – LA VICTORIA
Teléfono: : 5102070
Correo electrónico: : abastecimiento15@munilavictoria.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "CONTRATACION DE SUMINISTROS DE VIVERES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA VICTORIA DE LA SUB-GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD DE LA GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA".

ITEM PAQUETE	N°	DESCRIPCION	U.M.	PRESENTACION	CANTIDAD POR PRESENTACION	CANTIDAD TOTAL
1	1	ARROZ PILADO EXTRA	KG.	Presentación x 50	1,926	113,184
				Presentación x 10	1,620	
				Presentación x 1	684	
	2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L.	Botella de 1 L.	4,176	4,176
	3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4,216
				Presentación x 1	616	
	4	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4,216
				Presentación x 1	616	
	5	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4,216
				Presentación x 1	616	
	6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4,216
				Presentación x 1	616	
	7	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	180	2,108
				Presentación x 1	308	
	8	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG.	Paquete x 12	745	745
	9	CHARQUI	KG.	Presentación x 1	1	13,144

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 N° 01-2024-OGAF-MLV, el 16/12/2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00-RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en la Caja de la Entidad, ubicada en Av. Iquitos N°500, Distrito de La Victoria, Provincia y Departamento de Lima, en el horario de 8:30 a 16:30 horas, el recojo del ejemplar será en la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales de la Municipalidad de La Victoria.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para año 2024.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF y sus modificatorias vigentes (en adelante La Ley)
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante Reglamento y sus modificaciones vigentes.
- Ley N°27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 04-2019-JUS.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

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

- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES DE LA MUNICIPALIDAD DE LA VICTORIA, SITO EN AV. IQUITOS N°500 DISTRITO DE LA VICTORIA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA, EN EL HORARIO DE 8:30 A 16:30 HORAS.



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

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REQUERIMIENTO

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de Viveres para el Programa de Complementación Alimentaria del La Victoria de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud de la Gerencia de Desarrollo Humano de la Municipalidad Distrital de La Victoria.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad abastecer de forma oportuna a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en sus modalidades de Comedores, Personas en Riesgo y Hogares Albergues en el ámbito del distrito de La Victoria (población vulnerable y/o en riesgo social) de los alimentos que componen la canasta alimentaria para contribuir en la mejora del estado nutricional de la población atendida.

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria es un Programa de Asistencia Social, que otorga el complemento alimentario a las personas en situación de pobreza, pobreza extrema y situación de vulnerabilidad social. Esta asistencia alimentaria está financiada con recursos del Tesoro Público y responde a la Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, el cual consta de tres (03) Títulos, cinco (05) Disposiciones Complementarias y cuatro (04) Anexos, los cuales forman parte integrante de la presente Resolución Ministerial", el Programa de Complementación Alimentaria se encuentra bajo la responsabilidad de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud de la Gerencia de Desarrollo Humano; su ejecución es coordinada y articulada entre la MML, el Comité de Gestión Local (CGL) y el MIDIS. Este programa suministra los productos que conforman la Canasta Alimentaria aprobada por el Comité de Gestión Local, lo que contribuirá a mejorar el nutricional de los beneficiarios del programa en la Jurisdicción del La Victoria.

En la Municipalidad Distrital de La Victoria, el Programa de Complementación Alimentaria se encuentra regulado por el Comité de Gestión Local (CGL), cuya conformación de (06) seis miembros se aprueban mediante Resolución de Alcaldía y es ratificada con Acuerdo de Consejo. Los miembros que la conforman son:

- 02 Representantes del Gobierno Local que ejecuten el Programa
- 03 representantes de la Organización Social de Base
- 01 representante de la institución pública que determinen los 5 integrantes anteriores

La canasta alimentaria de cada año es aprobada por dicho comité en sesión; la canasta alimentaria 2025 - 2026 fue aprobada el 03.12.24, mediante Acta de sesión ordinaria.

LA VICTORIA
SE PONE EN ACCIÓN
Firmado digitalmente por GUARDA
TEJEDORA Cesar Rafael FAN
2024.12.04 11:11:21 -0500
Motivo: Uso V°B°
Fecha: 10.12.2024 17:11:21 -0500



3.1. BASE LEGAL

- Ley N° 25307 (15.02.1991), Ley que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA (25.08.1998). Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Ley N° 27767 (26.08.2002), Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003)
- Resolución Ministerial N° 804-2004-MIMDES (20.12.2004), que aprueba la Directiva N°023-2004-MIMDES "Lineamientos para la gestión descentralizada de los programas sociales transferidos a los Gobiernos Locales".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (17.05.2006), "Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- Directiva General N° 016-2006-MIMDES-PRONAA/UGPAN (03.06.2006), "Normas sobre raciones referenciales para Programas Alimentarios y Nutricionales del PRONAA", aprobado mediante Resolución Directoral N° 240-2006-MIMDES-PRONAA/DE.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA (27.08.2008), que aprueba la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 477-2010-MIMDES (13.07.10), que aprueba la Directiva General N° 006-2010-MIMDES, "Procedimientos, plazos y responsabilidades para la validación, actualización, seguimiento y administración del registro de beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria -PCA".
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- NTP 209.038:2009 (revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados.
- NTP 205.022: 2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
- NMP 001:2014. Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados
- Resolución Directoral N° 072-2014/ DIGESA/SA (07.07.2014), modelo de certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA (16.12.2014). Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- NTP 209.038: 2009 (revisada 2014). ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.
- NORMA TECNICA PERUANA NTP ISO 2859 - 1
- NTP 011.219: 2015. HUEVOS. Huevo de gallina. Requisitos y calificación.
- NTP 205.019: 2015. Leguminosas. Pallar. Requisitos.
- NTP 205.015: 2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos y su corrigenda cor 1: 2016.
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA (06.02.2015) que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS (06.07.16), Decreto supremo que establece funciones que corresponden al Gobierno nacional, gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria - PCA.
- Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS (27.07.16), Aprueban Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA.
- NTP 399, 163-1:2017 y su corrigenda técnica 1:2018. Envases
- Norma Codex Stan 1- 1985 (2018).
- Resolución Ministerial N° 215-2018-MIDIS (11.07.18), aprueba la modificación de los artículos

LA VICTORIA
GOBIERNO LOCAL

Firmado digitalmente por: MARIPAZ
MUNDOZA Caceres (Rutina FNU)
2023/10/07 11:50
Módulo: Dey V.P.B.
Fecha: 10/10/2024 17:11:30 -05:00



12, 26 y 29 del Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria-PCA.

- Codex Stan 19-1981 (2019). Norma Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, el cual consta de tres (03) Títulos, cinco (05) Disposiciones Complementarias y cuatro (04) Anexos, los cuales forman parte integrante de la presente Resolución Ministerial"
- Decreto supremo N°004-2019-MIDIS (24.11.19), Modifican el Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que corresponden al Gobierno nacional, gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria - PCA,
- Decreto Supremo N° 036-2021-EF (5 de marzo de 2021). Autorizan Transferencia de Partidas en el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021 a favor del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y de diversos Gobiernos Locales.

4. OBJETIVOS DE CONTRATACION

➤ **Objetivo General:** Garantizar el apoyo alimentario a los beneficiarios del PCA, a fin de lograr una atención oportuna, adecuada y de calidad en sus modalidades de atención (Comedores, Personas en riesgo, Hogares y Albergues) y su contribución a la seguridad alimentaria de la población objetivo.

➤ **Objetivo Especifico:** Mejorar el estado nutricional de los beneficiarios del PCA en las modalidades de Comedores, Personas en riesgo, Hogares y Albergues; a través de la entrega mensual de los alimentos que componen la canasta alimentaria.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCION DEL BIEN Y CANTIDADES

ITEM PAQUETE	Nº	DESCRIPCION	U.M.	PRESENTACION	CANTIDAD POR PRESENTACION	CANTIDAD TOTAL
1	1	ARROZ PILADO EXTRA	KG.	Presentación x 50	1, 926	113, 184
				Presentación x 10	1, 620	
				Presentación x 1	684	
	2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L.	Botella de 1 L.	4, 176	4, 176
	3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4, 216
				Presentación x 1	616	
	4	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4, 216
				Presentación x 1	616	
	5	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4, 216
				Presentación x 1	616	
	6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	360	4, 216
				Presentación x 1	616	
7	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KG.	Presentación x 10	180	2, 108	
			Presentación x 1	308		
8	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG.	Paquete x 12	745	745	
9	CHARQUI	KG.	Presentación x 1	1	13, 144	

5.1.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Se adjuntan las fichas técnicas del listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras para cada uno de los sub ítems a adquirir:

ITEM 1: ARROZ PILADO EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Descripción técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados biológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de helado y polvo.	NTP 205.011.2023 ARROZ elaborado. Requisitos, 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,8 mm o más
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,8 mm
	Corto		Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
Grado (tolerancias)			
Granos rojos	0,0 %		
Granos licosos totales	Máximo 2 %		
Granos licosos parciales	Máximo 5 %		
Granos dañados	0,0 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011.2023 ARROZ Arroz elaborado, Requiza 4ª Edición
Materia extraña (Se considera como materia extraña cualquier sustancia que no sea arroz, ya sea en su estado natural o procesado)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 115 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 115 y 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.108-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de estrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2005-AG.



Forma Oficial del Sello
10/01/2024, 11:11:11 AM
Muni. D. V. 17
Fecha: 10/12/2024 17:11:11 AM



Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de empaque por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 200.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados. 8ª Edición, la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preservados. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205 011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.



Procedimiento por BARRA
Municipalidad de La Victoria
2017/000011-0000
Código QR V. B.
Fecha: 10/12/2024 17:11:21-00:00

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiere al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 00

Página 3 de 2



ITEM 2: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene al producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 18

Página 1 de 2

LA VICTORIA
DE PORO DE NOGA

Firmado digitalmente por DARRA
MUNERA Castro Rafael FAU
2013.08071 read
Motivo: Day V°B°
Fecha: 02.12.2024 17:12:01 -05:00



puedan ser cedidos al producto en condiciones tales que pueden afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

El tipo y material de 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 modificaciones.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1988 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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 sea aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2

LA VICTORIA
DE POSTOS DE VENTA

Formado digitalmente en: 04/04/2024
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA
2024/04/04 11:12:07
Fecha: 16.12.2024 11:12:07 -05:00



ITEM 3: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
Grado de calidad 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones de sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 16.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad consignada: Máximo 1.00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y sus Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2018, CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS, Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Apariencia		
Grano enfermo	Máximo 0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano amugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -- SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 06

Página 1 de 2



Firmado digitalmente por: DARWIN
RIVERA CARRERA FALCÓN
2013150071 Perú
Módulo: Sny V. 0
Fecha: 10/12/2024 17:12:10 -0500



ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para: 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuos o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien costados o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1999 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

LA VICTORIA
DEPOSE DE AGUA

Formado digitalmente por: DARRA
MUNDOZA GARCIA Rafael PAU
DNI: 74007174
Firma: 10/12/2024 17:03:20 -0500

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.3 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 00

Página 2 de 2



ITEM 6: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El elemento debe ser ~~lucoso~~ y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205 (2014) ~~(revisada al 2019)~~.

El ~~alimento~~ debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquier de sus estados.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir las mismo color, forma y otras características variables).	NTP 205.025/2014 (revisada al 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad		
Grano infectado	0.00 %	
Grano picado	Máximo 0.20 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1.00 %	
Grano quemado	Máximo 0.20 %	
Materias extrañas	Máximo 0.10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado Supremo Decreto N° 004-2011-AG, y sus modificatorias .

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 07

Página 1 de 2

LA VICTORIA
M. P. 001.000.000

Exento digitalmente por BARRA
M. P. 001.000.000
M. P. 001.000.000
Fecha: 10.12.2024 17:13:28 -0500



2.2 Envasado

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Coder CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025-2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- **Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;**
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Oficina Regional de Asesoría
Municipal, Calle Rafael Fari
201-213480111
Huancayo, Dpto. V.B.
Fecha: 10.12.2024 17:13:49-05:00



ITEM 7: GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien: GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación Mercado: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien

El alimento debe ser fresco y apto para el consumo humano, y estar exento de residuos extraños biológicos y de sustrato húmedo o mojado que representen un peligro para la salud humana, según indican los artículos 9.1 y 9.2.3 de la NTP 205.023-2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 25,0 g (onza americana)
	Grande	40 - 42
		42 - 44
		44 - 46
		46 - 48
		48 - 50
	Mediana	50 - 55
		55 - 60
		60 - 65
	Pequeña	65 - 70
		70 - 75
		75 - 80
		80 - 90
Requisitos generales	100 o mayor	
	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus etapas. - Estar exentos de residuos extraños biológicos que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una sola variedad (es decir, en mismo color, forma y otras características variables), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.023-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo, Requisitos, 2ª Edición

Versión 08

Página 1 de 3

LA VICTORIA
10 de Abril de 2024

Firmado digitalmente por: GABRIELA
MUNICIPALIDAD DE LA VICTORIA
2024/04/10 11:14:05 -0500
Fecha: 10.12.2024 11:14:05 -0500





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grano de calidad	No se acepta que presente graneos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni graneos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano entero	0.00 %	
Grano picado	Máximo 0.25 %	
Grano partido y quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 1.00 %	
Materia extraña	Máximo 0.10 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Verdaderamente y grano verdoso	Máximo 1.00 %	
SEGURIDAD		
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		

Previsión 1: La entidad deberá precisar en los bases el nombre (nombre del grano) de gobierno calidad 1 - extra superior, de acuerdo a lo establecido en la presente Pliego Técnico, por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Códex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, las respuestas empleadas deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo establecido en la NTP 396.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, deben ser de material nuevo (no incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se almacene en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien ensacados y sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisado el 2019).

Previsión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que dichas características aseguran la pluralidad de portantes.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Códex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1462 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de empaque por empaque requeridas. Además, podrá indicar las características del empaque, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de posturas.

2.4 Rotulado

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.6 Etiquetado

La etiqueta de las empaques del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 804-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023-2014 (revisada el 2019). Debe indicar la siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agrícolas;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 8: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descrita en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.8 Anexos

No aplica.

Precisión 9: No aplica.

LA VICTORIA
GOBIERNO LOCAL
Presión ejercida por BARRA
NÚMERO: 00000000000000000000
Módulo: 00000000000000000000
Fecha: 12/12/2024 17:14:19 -05:00



Versión 08

Página 3 de 3

ITEM 8: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarrón, membrana, alveolo de aro, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.	
Sabor	Característico	
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quiebras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma oval esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 	
Tamaño	Tamaño	Peso
	Súper chico	< 50 g
	Chico	50 - 55,55 g
	Mediano	55,55 - 62,5 g
	Grande	62,5 - 68,88 g
	Jumbo	68,88 - 72,22 g
	Súper Jumbo	≥ 72,22
	Tolerancia: Máximo 10 % de huecos de las clasificaciones de peso límite.	
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.	
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm	
Yema	Céntrica y fija	
Clara	Transparente, densa y fija	

NTP 011.219-2015
HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición

Versión 03

Página 1 de 3

LA VICTORIA
AL PUEBLO DE NOSOTROS
Firmado digitalmente por SRA. MARIA ALICIA CORDERO RAMOS F.A.I.
DNI 701110007 - Perú
Módulo: B01 V°B°
Fecha: 15.12.2024 17:14:29 -05:01



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	NTP 011.219-2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Huevos quitados o rotos en destino	Máximo 2 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Preclación 1: La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requiendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219-2015.

Preclación 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Caden CXK 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Preclación 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Preclación 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219-2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1802, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Asegurados;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

Preclación 8: La entidad deberá indicar en las bases esta información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.8 Inserto

No aplica.

Preclación 8: No aplica.



Proyecto ejecutado por IDARRA
Instituto de Desarrollo Urbano y
Rural de la Municipalidad de La Victoria
Matrícula: 00000000000000000000
Fecha: 10-12-2024 11:14:50 AM



Versión 06

Página 3 de 3

ITEM 9: CHARQUI

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: CHARQUI
Denominación técnica	: CHARQUI
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El charqui es la carne desgrasada y salada de alpaca, lama y sus híbridas, obtenida mediante el proceso de secado o deshidratación, con la finalidad de prolongar su tiempo de vida útil. Comercialmente puede presentarse con hueso o sin hueso, así como fileteado, desfileteado, desmenuzado, en cubos y otros.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del Bien

La carne destinada a la elaboración del charqui debe provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad sanitaria competente y debe cumplir con la NTP-CODEX CXG 58:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Código de prácticas de higiene para la carne. 1ª Edición, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.059:2015 (revisada el 2023) y en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El charqui no debe contener conservadores, con excepción de la sal. La sal utilizada en la elaboración del charqui debe ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la norma CXS 150-1985 (2012) NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA, según lo establecido en el numeral 5.3 de la NTP 201.059:2015 (revisada el 2023).

El charqui debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Proteínas	Mínimo 45 %	NTP 201.059:2015 (revisada el 2023) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición
Grasa	Máximo 12 %	
Humedad	Máximo 20 %	
Requisitos sensoriales	Sabor seco característico	
	Olor típico en lotificación de blanco pálido.	
	Olor característico, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefacción, amoníaco).	
	Textura seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	

Continúa en la siguiente página.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD Cumple con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA ² para alimentos de procesamiento primario, o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA ³ para alimentos elaborados (fabricados).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-95-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en los bases la carne de cerchillo de la cual procede el charqui (alpaca, llama o sus híbridos); así mismo, deberá precisar la presentación comercial de charqui requerida, que puede ser con hueso o sin hueso y/o fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos u otros; por ejemplo: Charqui de alpaca sin hueso, en cubos.

2.2 Envasado

El charqui debe envasarse en envases de primer uso y estar limpios, no deben transmitir olores ni sabores al producto. Los envases no deben exceder los límites establecidos sobre migración de sustancias que representen un riesgo para la salud humana. Deben cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos para los envases en contacto con los alimentos y deben ser impermeables y resistentes, a fin de proteger al producto, según lo indicado en el numeral 5.5 de la NTP 201.059-2015 (revisada el 2023).

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de 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° 007-95-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 15.2.9 de la Norma Coder CXG 1-1996 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la explotación de cecado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el caso salado, deshidratación, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en caso contrario, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos Minutos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el cecado es de tipo industrial (secado por aire caliente, fermentación, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA, en este sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos Minutos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión: es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Pliebre Técnica.

² Según artículo 13 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

³ Según artículo 17 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 03

Página 2 de 3



Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de empaques por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrada, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de charqui debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente en materia de rotulado, así como con la NTP 209.009.2016 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

Si el charqui se encuentra en el ámbito de competencia de la DIGESA, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-95-SA, y sus modificatorias. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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 Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le sea aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Si el charqui se encuentra en el ámbito de competencia del SENASA, la etiqueta del alimento debe cumplir con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y su modificatoria. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

LA VICTORIA
SE PONE EN ACCIÓN

Empleado digitalmente por: VICTORIA
14/03/2024, Cero Faltas: 0
20131000717
Módulo: DGT-1
Fecha: 10.12.2024 17:15:29 -0500



ITEM 3: PALLAR CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplastada	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 266	40 - 96



Empleo digitalizado por RAPIRA
RAPIRA Casa Rafael Fajó
Calle 10100171 Perú
Móvil: 981 11 11 11
Fax: 011 22 2222 47-52-56-55-58

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Salud y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de salud y aspecto que se especifican en las tolerancias.	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	Máximo 0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano amagado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente*.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envasado

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El ~~envase~~ del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 389.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en ~~sacos~~ u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019.2015 y su Modificación Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, ~~evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.~~

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019-2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento **Primerio de Alimentos** Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Forma digitalizada por SANA
MUNICIPIO DE LA VICTORIA
2023/08/11 10:00
Módulo: Cero V. 0
Fecha: 10/12/2024 17:13:30-45:00



Versión 05

Página 3 de 3

ITEM 4: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 8.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CAUDAL			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
	Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		

LA VICTORIA
SE PONE DE MANIFIESTO

Formado digitalmente por: MARIA ROSA LARA RIVERA FLORES
2024/03/27 11:11:11
Módulo: Siga V-B
Fecha: 10.12.2024 17:12:31 -05:00



Versión 05

Página 1 de 3

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplen con lo especificado en la NTP 309.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. Si diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la Norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.6 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.



Formato digitalizado por SAGRA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA
20121308/21 Perú
Módulo: CIP V. 40
Fecha: 15.12.2024 17:12:06 -05:00



- Agropecuarias;
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Firmado digitalmente por MARIA
MAGDALENA CUEVA SANCHEZ
2024.12.04 17:12:40
Fecha: 13.12.2024 17:12:40 -0500



Versión 08

Página 3 de 3

5.1.2. PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

A continuación, se efectuarán algunas precisiones con relación a las características específicas de los bienes:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
1	Arroz Pilado Extra	<p>Precisión 1: Del bien Arroz Pilado Extra, Clase: largo</p> <p>Precisión 2: Envase Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 50 Kg. Peso neto del bien: 50 Kg Material: Polipropileno. Color: Transparente. Tipo de cerrado: cosido</p> <p>Envase de 5 Kg. Peso neto del bien: 5 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: sellado</p> <p>Envase de 1 Kg. Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: Sellado</p> <p>El envase debe ser de material inocuo y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al art. 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</p> <p>Precisión 3: Rotulado El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Para presentaciones de 50, 05 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria (PCA) • Nombre del bien: ARROZ PILADO EXTRA • Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador. • Número de Registro Sanitario. • Fecha de vencimiento. • Fecha de producción. • Código o clave del lote. • País de Origen: • Peso neto (Kg): • Frase "PROHIBIDA SU VENTA". • Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo</p>

LA VICTORIA
SE PONE DE MANIFIESTO
Firmado digitalmente por ILIANA
MUNICIPALIDAD DE LA VICTORIA
2023.11.14 17:11:11
Fecha: 10.12.2024 17:15:49 -0500



LA VICTORIA
SE PUEDE DE AYUDA
Permite digitalmente por BAPRA
MUNICIPIO de La Victoria
20131300077
Nombre: Dny V.B.
Fecha: 10.12.2024 17:16:50 -05:00



2	Aceite Vegetal Comestible	<p><u>Precisión 2: Envase y embalaje</u></p> <p><u>ENVASE</u> La presentación solicitada será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido neto: 1 L - Estructura de envase: PET (Tereftalato de Polietileno) - Capacidad del envase: 1 L - Color del envase: Transparente - Tapa tipo vertedor con precinto de seguridad <p><u>EMBALAJE:</u> Cajas de cartón corrugado de 12 unidades (botellas de 01 Litro)</p> <p><u>Precisión 3: Rotulado</u> El rotulado de los envases de un (01) Litro deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Programa de Complementación Alimentaria. • Nombre del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien. • 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. • Fecha de producción. • Código o clave del lote. • Contenido neto: 1 Litro. • Frase "PROHIBIDA SU VENTA" • Condiciones especiales de conservación: "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ". Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.
3	Frijol Canario Calidad 1- Extra	<p><u>Precisión 2: Envase</u> Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 10 Kg. Peso neto del bien: 0 Kg Material: Polipropileno tejido. Color: Transparente.</p> <p>Envase de 1 Kg. Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente.</p> <p><u>Precisión 3: Rotulado</u> El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Para presentaciones de 10 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria • Nombre del bien: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 -EXTRA. • Grado de Calidad: Grado 1 o Extra • Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA • Fecha de vencimiento. • Fecha de producción.



	<ul style="list-style-type: none"> Código o clave del lote. Peso neto (Kg): Frase "PROHIBIDA SU VENTA". Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>				
<p>4 Lenteja Calidad 1-Extra</p>	<p>Precisión 1: Del Bien</p> <table border="1"> <tr> <td>Calibre (tamaño)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diámetro (mm)</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> </table> <p>Precisión 2: Envase Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 10 Kg. Peso neto del bien: 10 Kg Material: Polipropileno Tipo de cerrado: cosido</p> <p>Envase de 1 Kg. Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bofa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: Sellado</p> <p>Precisión 3: Rotulado El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> Logo de la Municipalidad de La Victoria. Para presentaciones de 10 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria. Nombre del bien Grado de Calidad: Grado I - Extra Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA Fecha de vencimiento. Fecha de producción. Código o clave del lote. Peso neto (Kg): Frase "PROHIBIDA SU VENTA". Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>	Calibre (tamaño)	1	Diámetro (mm)	Mayor o igual que 7,5
Calibre (tamaño)	1				
Diámetro (mm)	Mayor o igual que 7,5				



5	Pallar Calidad Extra	<p>Precisión 2: Envase Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 10 Kg. Peso neto del bien: 10 Kg Material: Polipropileno tejido. Color: Transparente. Tipo de cerrado: cosido</p> <p>Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: Sellado</p> <p>Precisión 3: Rotulado El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria • Para presentaciones de 10 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria. • Nombre del bien: PALLAR CALIDAD EXTRA. • Grado de Calidad: Extra • Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA • Fecha de vencimiento. • Fecha de producción. • Código o clave del lote. • Peso neto (Kg). • Frase "PROHIBIDA SU VENTA". • Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>
6	Arveja Partida Calidad 1-Extra	<p>Precisión 2: Envase: Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 10 Kg. Peso neto del bien: 10 Kg Material: Polipropileno tejido. Color: Transparente. Tipo de cerrado: cosido</p> <p>Envase de 1 Kg. Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: Sellado</p> <p>Precisión 3: Rotulado: El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Para presentaciones de 10 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria • Nombre del bien: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA. • Grado de Calidad: Grado 1 - Extra • Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA. • Fecha de vencimiento. • Fecha de producción.

LA VICTORIA
SE TITULO DE AVICOLA
Prescrito digitalizado por: MAF-PA
NÚMERO: 00000000000000000000
2024/04/04 11:00
Módulo: 00000000000000000000
Fecha: 14/12/2024 17:18:33 -05:00



		<ul style="list-style-type: none"> • Código o clave del lote. • Peso neto (Kg): • Frase "PROHIBIDA SU VENTA". • Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo</p>
7	Garbanzo calidad 1-extra	<p>Precisión 2: Envase Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <p>Envase de 10 Kg. Peso neto del bien: 10 Kg Material: Polipropileno tejido. Color: Transparente. Tipo de cerrado: cosido</p> <p>Envase de 1 Kg. Peso neto del bien: 1 Kg Material: Bolsa de Polietileno Color: Transparente. Tipo de cerrado: Sellado</p> <p>Precisión 3: Rotulado El Rotulado deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Para presentaciones de 10 y 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria • Nombre del bien • Grado de Calidad. Grado 1 o Extra • Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procedimiento Primario emitido por SENASA. • Fecha de vencimiento. • Fecha de producción. • Código o clave del lote. • Peso neto (Kg): • Frase "PROHIBIDA SU VENTA". • Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>
8	Huevo de Gallina Calidad Primera	<p>Precisión 1: Del Bien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color: pardo • Tamaño: grande <p>Precisión 2: Envase</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación del envase: Jabas, bandeja, estuches o cajas de 30 unidades. - Peso neto del producto por envase: aproximadamente 12 kg. a más <p>Precisión 3: Rotulado Según lo indicado en la ficha técnica.</p>

9	Charqui	<p><u>Precisión 1:</u> Del bien</p> <p>Charqui de Alpaca sin hueso fileteado</p> <p><u>Precisión 2-4-5:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo de la Municipalidad de La Victoria. • Para presentación de 01 Kg: Programa de Complementación Alimentaria (PCA) • Nombre del bien • Nombre o razón social y dirección del productor, emvasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador. • Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procedimiento Primario emitido por SENASA o Registro Sanitario del bien emitido por DIGESA • Fecha de vencimiento • Fecha de producción. • Código o clave del lote. • Peso neto (Kg): • Frase "PROHIBIDA SU VENTA". • Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO". <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>
---	---------	--



Platón de la Municipalidad de La Victoria
Municipalidad de La Victoria
Calle: 1000
Módulo: 1000
Fon: 10 10 10



5.1.3. TIEMPO DE VIDA UTIL

- a) Para ítem N° 1, Arroz Pilado Extra La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 6 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse
- b) Para ítem N° 2, Aceite Vegetal Comestible: La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 9 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse.
- c) Para menestras (ítem N° 3, Frijol Canario Calidad 1 - Extra, ítem N° 4, Lenteja Calidad 1 - Extra, ítem N° 5 Pallar Calidad Extra, ítem N° 6, Arveja Partida Calidad 1 - Extra, e ítem N° 7 Garbanzo Calidad 1 - Extra): La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 9 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse
- d) Para ítem N° 8, Huevo De Gallina Calidad Primera: La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 3 semanas luego de la recepción, para cada entrega a realizarse
- e) Para ítem N° 9: La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 3 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse

5.1.4. TRANSPORTE

El contratista deberá acreditar y contar mínimo con 4 vehículos con capacidad mínima de 3 toneladas, asimismo cada vehículo deberá contar con 2 personas como mínimo (no incluye el chofer), para la descarga de los bienes al lugar de reparto.

Asimismo, el contratista debe considerar lo siguiente para el transporte de los bienes:

- Para Aceite Vegetal Comestible, Arroz Pilado Extra, Huevo de Gallina y Charqui: El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir a los bienes características indeseables que impidan su consumo y deberá 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 del D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Para menestras (frijol canario calidad 1 - extra, lenteja calidad 1 - extra, Arveja Partida Calidad 1-Extra, Pallar Calidad Extra y Garbanzo Calidad 1 - Extra) y Charqui, deberá 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 mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias, para aquellos bienes que correspondan.

Cabe mencionar que, en caso de encontrarse observaciones o algún incumplimiento respecto a la normativa vigente descrita líneas precedentes, será motivo de rechazo de recepción de alimentos.

El Personal designado para los servicios de carga y descarga, deberán contar con los seguros pertinentes: Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), a fin de que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno. Dicho requisito será verificado al inicio efectivo de la prestación y durante la ejecución del mismo.



6. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

6.1. CONDICIONES DE LA OPERACIÓN E INDUMENTARIA

6.1.1. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

El contratista deberá contar con personal a cargo del envasado, almacenamiento y distribución capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos-BPM; ello involucra a todo el personal que intervendrá en la manipulación de los bienes objeto de la presente contratación. El personal podrá ser envasador, almacenero, conductor, estibadores y/o coordinador.

6.1.2. FOTOCHECK DE IDENTIFICACION

El personal a cargo del traslado y entrega de los bienes deberá portar, en lugar visible, fotocheck respectivo de la empresa, el mismo que pueda ser solicitado durante la etapa de ejecución contractual.

6.1.3. CONTEO DE ALIMENTOS

Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los envases que son entregados en los centros de distribución.

6.1.4. INDUMENTARIA

Durante la etapa de Ejecución Contractual, el personal dedicado al almacenamiento del bien (evaluación realizada durante la toma de muestras consignadas en actas) y a la distribución (evaluación realizada durante el abastecimiento de los bienes, consignada en actas) deberá presentarse con la siguiente indumentaria: pantalón, polo, protector para el cabello, zapato cerrado y/o bota, protector de zapato y/o bota.

6.1.5. CONDICIONES DEL ALMACEN DEL CONTRATISTA

- Libre de plagas: insectos, roedores u otros agentes dañinos para la salud.
 - En perfecto estado de limpieza y desinfección.
 - El personal de almacén deberá extremar medidas sanitarias para que el almacén no sea pasible de contaminación.
 - Ventilación adecuada.
 - Protección de espacios abiertos con mallas.
 - Altura (cm) mínima de separación de los alimentos con el piso, paredes y techo según, el siguiente detalle:
- Para alimentos controlados por DIGESA: Los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20m respecto del piso y de 0.60m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rums y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50m, de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA V. 01 Norma Sanitaria destinado al Consumo Humano.
 - Para bienes controlados por SENASA: Deben utilizarse paletas, parihuelas, estantes, gavetas u otros de material resistente y fácil limpieza, separados del piso mínimo 15cm, separados de las paredes y columnas a una distancia mínima de 0.5 metros, de las vigas del techo a 1.00 metro y la separación entre estibas no debe ser menor a 1.00 metro de acuerdo a la "Guía de Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Plenos" publicada en la página web por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

LA VICTORIA
SEPORE DE UGUA

Firmado electrónicamente por: RAFAELA
RAFAELA Casas Rivas FALC
2025/03/07 14:00
Módulo: GUB V B
Fecha: 10/03/2025 17:17:09 -05:00



6.2. GARANTÍA

- i. **Alcance de la garantía:** Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de acuerdo a la vida útil de cada producto para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.
- ii. **Inicio del cómputo de periodo de garantía:** Al día siguiente de otorgada la conformidad de los bienes.
- iii. **Procedimiento para hacer efectiva la garantía:** El área usuaria notificará por correo electrónico al Contratista, la (s) observación (es) encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- iv. **Tiempo de reposición del bien:** La reposición del bien observado, deberá efectuarse a los 3 días calendarios posteriores de la notificación, siempre que corresponda al (los) mismo(s) lote(s) verificado. Caso contrario será sometido a prueba de aceptación, según numeral 6.3.1. y el plazo de reposición será a los 3 días calendarios luego de la notificación del acta de conformidad.
La reposición del bien no representará costo alguno para la Municipalidad Distrital de La Victoria.



6.3. VIGILANCIA Y CONTROL

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

6.3.1. PRUEBA DE ACEPTACION

6.3.1.1. PRUEBA DE ACEPTACION Y VERIFICACION DE RECEPCION DE ALIMENTOS EN EL LUGAR DE DISTRIBUCION

La prueba de aceptación será realizada por un personal asignado por la Subgerencia de Programas Sociales y Salud y representante del contratista, a través de un muestreo de cada uno de los bienes solicitados, para el control de calidad, en aplicación de la tabla de muestreo de la NTP ISO-2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos, los bienes sometidos al muestreo deben cumplir con las especificaciones técnicas descritas en el numeral 5.1.2, el cual será realizado en el lugar indicado previo a su distribución..

Es requisito indispensable el certificado de calidad o certificados de Inspección de lotes, de los bienes y los certificados de Saneamiento Ambiental donde estos hayan sido almacenados previo a su recepción, vigentes, para dar inicio al muestreo de alimentos para el control de calidad, por ello el contratista deberá presentarlos hasta con un día de anticipación a la fecha programada, según el numeral 10.

De no encontrarse observaciones se levantará un Acta de conformidad suscrito por ambas partes (el representante del contratista y un representante de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud), para así poder dar inicio a la entrega de alimentos



En caso de encontrarse observaciones en el muestreo realizado, se notificará a través de correo electrónico y/o documento el Acta de No Conformidad, indicando las observaciones encontradas. Será realizado por la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, con el fin de verificar que las condiciones de los bienes solicitados en el lugar de distribución sean las adecuadas. En caso exista producto faltante y/o inconforme (abierto, golpeado, oxidado, roto, sucio, mojado, con hongos, con insectos, o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento, o incumplimiento del rotulo o presentación del bien), se levantará un acta correspondiente, los mismo que deberán ser repuestos por el contratista en un plazo máximo de cuatro (4) horas de ocurrido el hecho, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.

7. CLAUSULAS ESPECIALES

7.1. Otras Obligaciones del Contratista

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por las prestaciones a su cargo.

El proveedor se obliga durante el desarrollo de los actos preparatorios, procedimiento de selección y ejecución contractual, a lo siguiente:

- Conducirse en todo momento, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y denegar cometer actos ilegales o de corrupción.
- No haber incurrido y no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada.



7.2. Seguros Aplicables

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión. El Contratista deberá contratar y mantener vigente durante el plazo de prestación del servicio, la Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión, para el personal asignado para la distribución de los bienes.

8. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA LA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

Adicionalmente a los documentos solicitados en las bases, el postor ganador de la buena pro deberá presentar el día de la firma de contrato, los siguientes documentos:

- Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa indicando marca, nombre comercial y razón social del productor o procesador de los productos ofertados (Anexo B).
- Declaración Jurada de garantía del almacén o almacenes de los cuales el Contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la plantas procesadoras o almacenes del Contratista.
- Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, vigente, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, para actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de sistemas o reservorios de agua y de ser el caso limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que el postor sea fabricante o productor, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado,



deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante,

- Copia simple de la Resolución vigente, expedida por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, que acredite a la empresa que realizó el Saneamiento Ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de sistemas o reservorios de agua y de ser el caso, limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001-SA).
- Declaración jurada de uso de documentos firmada y sellada por el cual se autoriza a sus distribuidores el uso de documentos de acuerdo a solicitado a través del Punto II (Requisitos de Habilitación)
- Datos del Personal que representará al contratista en las pruebas de aceptación, que incluye mínimamente; nombre completo, Número de documento de identidad, número de móvil, correo.

Nota 1: Cabe precisar que, durante la ejecución del contrato, la Entidad (Área Usuaria) podrá efectuar visitas inopinadas a los almacenes del Contratista.

Nota 2: El Contratista debe asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción y ejecución del contrato se mantenga vigente.

Dicha documentación será entregada a la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales de la Municipalidad Distrital de La Victoria, ubicada en Av. Iquitos Nro. 500 - La Victoria en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales.



Firmado digitalmente por RARPA
M. J. S. A. Contr. RARPA
3071338071111111
Módulo DUY-E
Fecha: 16.12.2024 17:17:43 -05:00

9. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA EL INICIO EFECTIVO DE LA PRESTACIÓN

En el plazo máximo de tres (03) días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, el contratista deberá presentar, los siguientes documentos:

- Copia simple del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, del personal que sea asignado para la distribución de los productos del programa, el que debe encontrarse vigente durante la ejecución del servicio.
- Carta simple con el listado de vehículos y sus conductores que transportarán y distribuirán los bienes en fechas regulares y en casos de contingencias (emergencias, desperfectos mecánicos, otros...). Dichos vehículos deben ser aptos y exclusivos para transporte de alimentos. Para todos los vehículos se deberá adjuntar:
 - ✓ Copia simple de SOAT vigente
 - ✓ Copia simple de tarjetas de identificación vehicular
 - ✓ Copia simple de licencias de conducir, vigente
 - ✓ Copia simple del Certificado de Revisión Técnica Vehicular vigente de los vehículos que prestan el servicio para las fechas regulares y en casos de contingencias.

La Subgerencia de Programas Sociales y Salud será el responsable de la aprobación, previa revisión y evaluación, de los documentos en mención, la misma que será notificada vía correo electrónico al contratista, en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contabilizado a partir del día siguiente de su recepción.

De encontrarse observaciones, será comunicada a través de correo electrónico y el contratista deberá enviar las subsanaciones respectivas en el plazo no mayor de dos (2) días calendario, contabilizado a partir del día siguiente de la notificación.

Al día siguiente hábil, de aprobada la citada documentación, se suscribirá el Acta de Inicio de la prestación.



Consideraciones:

En caso de existir cambio de vehículo o conductores, el Contratista deberá informar al área usuaria Subgerencia de Programas Sociales y Salud, mediante correo electrónico por lo menos 1 día hábil previo a la entrega de los bienes y/o en caso de contingencias el mismo día de la entrega de los bienes, adjuntando en la comunicación lo siguiente:

- **Para cambio de conductores:**
 - Copia simple de la licencia de conducir del nuevo conductor
- **Para cambio de vehículos:**
 - Copia simple del Certificado de Revisión Técnica vehicular vigente de los vehículos.

De este modo el Contratista deberá asegurar la entrega de los bienes en los horarios establecidos en la notificación del pedido.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Distrital de La Victoria, ubicada en Av. Iquitos Nro. 500 - La Victoria en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 18:00 horas, dirigida a la Subgerencia de Programas Sociales y Salud. En caso corresponda hacer entrega de documentos originales, la documentación sólo podrá ser presentada a través de mesa de parte física, en la dirección antes mencionada.



Firmado digitalmente por IDADIRA
RUPHSA Cesar Nelson PFAJ
20111262071 Peru
Módulo: 010 V 2
Fecha: 10.12.2024 17:18:08 -05:00

4. DOCUMENTOS PREVIO A LA PRUEBA DE ACEPTACION

El contratista deberá hacer entrega del certificado de calidad o certificados de Inspección de los bienes, según el siguiente detalle:

- Copia simple del "Certificado de Calidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "5.1.1 Características del bien" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, deben ser consultados oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "5.1.1 Características del bien" de la ficha técnica correspondiente.)

Si varias entregas de un mismo bien tienen el mismo número de lote, la cantidad total del lote deberá estar especificado en el certificado de calidad o en certificados de inspección y deberá entregarse la copia legalizada del certificado que se entregó en la entrega precedente.

Dichos documentos deberán remitirse por correo electrónico o en mesa de partes física de la Municipalidad Distrital de La Victoria, ubicado en Av. Iquitos Nro. 500 - La Victoria, en atención a la Subgerencia de Programas Sociales y Salud:



El certificado de calidad o certificados de Inspección de los bienes, es requisito indispensable para dar inicio al muestreo de alimentos del control de calidad, no obstante también deberá comunicar sobre la vigencia del Certificado de Saneamiento Ambiental, por ello el contratista deberá presentarlos hasta con un día de anticipación a la fecha programada.

NOTA 1: El costo que demande la certificación (calidad o de inspección) deberá ser asumida por el Contratista.

NOTA 2: La Municipalidad Distrital de La Victoria, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumple con el íntegro de las especificaciones técnicas del numeral 5.1.1. Toda inconformidad será especificada en Actas emitidas por la Subgerencia de Programas Sociales y Salud.

NOTA 3: Todos los documentos requeridos en las etapas de presentación de ofertas y suscripción del Contrato deberán mantenerse o renovar su vigencia en todo momento hasta la culminación de la ejecución contractual.

NOTA 4: En caso los vehículos destinados para el transporte de los alimentos requierdos luveran algún tipo de contingencia, el área usuaria, reportará el hecho al Contratista mediante correo electrónico para el cambio respectivo de los vehículos, evitando de este modo perjuicio de abastecimiento a nuestra población atendida.

11. LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

11.1. LUGAR

El lugar de distribución se realizará en las instalaciones de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, sito Av. Bauzate y Mesa N°2651



11.2. PLAZO

El plazo de ejecución será de setecientos veinte (720) días calendario contabilizados desde el día siguiente de la suscripción del Acta de Inicio de la prestación y/o hasta agotar el monto contratado, según siguiente detalle:

El suministro involucra dieciocho (18) entregas parciales o hasta agotar el total de los bienes contratados, lo que ocurra primero; considerando los Cronogramas de Entrega referencial (Anexo A), pudiendo variar (+/-) las cantidades de alimentos (según presentación) y la cantidad de entregas, de acuerdo a las evaluaciones permanentes de los beneficiarios, así como la necesidad del Programa de Complementación Alimentaria previa coordinación con la Subgerencia de Programas Sociales y Salud.

A continuación, se detallan los procedimientos para cada entrega:

11.2.1. Notificación del pedido al contratista:

La Subgerencia de Programas Sociales y Salud, enviará mediante correo electrónico (*) al Contratista el pedido con los bienes a ser atendidos con las cantidades requeridas, lugares, fecha y horarios de entrega de los bienes, asimismo la fecha y hora para la toma de muestras, para ensayos de control de calidad hasta cinco (05) días calendario luego de la notificación de la cantidad adicional al requerimiento para el muestreo de alimentos u otros que considere pertinente.

(*) Es responsabilidad del contratista revisar diariamente su buzón de correo electrónico consignado durante la formalización que utilizará para las coordinaciones con la Entidad.

Para la primera entrega, se notificará al Contratista al día siguiente hábil de suscrita el acta de inicio de la prestación.



Para las demás entregas se realizará de acuerdo a la necesidad del área usuaria, comunicada al contratista mediante correo electrónico.

NOTA: Se precisa que las cantidades establecidas en los anexos B del presente requerimiento son referenciales y que las cantidades exactas se remitirán en cada notificación de pedido mediante correo electrónico.

11.2.2. Entrega de certificado de conformidad:

Conforme a lo establecido en el numeral 6.3.1, el contratista hasta con un día de anticipación a la fecha programada para el muestreo de alimentos del control de calidad y recepción de los mismos (fecha remitida según lo indicado en el numeral 6.3.1.1.), deberá entregar mediante correo electrónico o a través de mesa de partes virtual o física de la Municipalidad Distrital de La Victoria, la copia del certificado de calidad o certificados de inspección a la Subgerencia de los Programas Sociales y Salud.

11.2.3. Muestreo de Alimentos del control de calidad:

El Contratista deberá tener en su almacén el total de los bienes requeridos, para la primera entrega, en la fecha programada para el muestreo de alimentos del control de calidad (fecha remitida según lo indicado en el numeral 6.3.1.), para que la Subgerencia de Programas Sociales y Salud obtenga la muestra de alimentos que será sometida al muestreo de alimentos conforme al numeral 6.3.1.1 Para las demás entregas, sólo se tomarán las muestras y realizarán los ensayos cada vez que cambie el código del lote del bien ofertado, no obstante, ello no impedirá la verificación del bien en las condiciones de recepción de alimentos.

11.2.4. Entrega efectiva de los bienes:

Luego de realizado el muestreo y verificación de alimentos del control de calidad de los bienes por parte de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, mediante correo electrónico, el Contratista deberá entregar el pedido completo en las fechas, lugares y horarios establecidos en la notificación del pedido. Si tras la verificación y el control realizado los bienes salen "OBSERVADOS", se procederá de acuerdo a lo indicado en el numeral 6.3.1.1.

(*) Nota: Es responsabilidad del Contratista revisar diariamente su buzón de correo electrónico que utilizara para las coordinaciones con la Entidad.

11.3. HORARIO

El horario de entrega será a partir de 8:30 am a 12:00 pm

NOTA: Si los lugares de distribución cambiarán durante la ejecución del contrato, el área usuaria, comunicará al Contratista, vía correo electrónico. Asimismo, si por necesidad del área usuaria se modificarán los horarios de entrega, se comunicará al contratista vía correo electrónico hasta con un día de anticipación



12. MEDIDAS DE CONTROL

12.1. ÁREA QUE RECEPCIONA LOS BIENES

La recepción de los bienes en los lugares establecidos en el numeral 11.1, estará a cargo del representante del área de Almacén de la Municipalidad Distrital de La Victoria en coordinación con el representante (o el que haga sus veces) de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud.

13. PENALIDADES

13.1. PENALIDAD POR MORA:

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

13.2. OTRAS PENALIDADES

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por no remitir oportunamente la vigencia del Registro Sanitario - DIGESA (para bienes controlados por DIGESA) o el Certificado de Autorización Sanitaria - SENASA (para bienes controlados por SENASA), de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato.	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	a. El área usuaria, advertirá sobre el incumplimiento por parte del Contratista e informará de manera sustentada dicho hecho a la Oficina de Logística.
2	Por no remitir oportunamente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato o lugar donde se encuentre los bienes ofertados al momento de la distribución. (todos los ítem)	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	b. La Oficina de Logística correrá traslado al Contratista mediante una carta y/o correo electrónico institucional, comunicando la penalidad impuesta, para que este efectúe el descargo respectivo.
3	Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento del DS 022-2001-SA durante la visita de la Entidad a los almacenes del Contratista o lugar donde se encuentre los bienes ofertados al momento de la distribución. (todos los ítem)	50 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	
4	Por no cumplir con el rotulado correspondiente de acuerdo a lo descrito en el numeral 5.1.2, en cada uno de los bienes	2% de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	c. El Contratista en el plazo máximo de tres (03) días calendarios de notificada la penalidad presentará su descargo correspondiente mediante una carta debidamente sustentada dirigido a la Oficina de Logística.
5	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	
6	No mantener vigente la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. (ÍTEM 1-2-9, este último de ser el caso)	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	
7	No presenta el Certificado de calidad y/o Certificados de inspección, y/o vigencia del Certificado de Saneamiento Ambiental en el plazo y de acuerdo a lo requerido en el numeral 10.	50 % de la UIT por cada ocurrencia.	De no contar con el descargo, se aplicará la penalidad y se descontará del pago parcial.



N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
8	Por no cumplir con el horario de inicio de entrega según el numeral 11.3	5 % de la UIT por cada hora o fracción de retraso, por cada ocurrencia	d. La Oficina de Logística, previo informe del área usuaria, resolverá el mismo en el plazo máximo de siete (07) días calendario, y comunicará el resultado de la misma al Contratista mediante carta y/o correo electrónico institucional.
9	Por no cumplir con la hora de reposición del bien, según numeral 8.3.1.1	15 % de la UIT por cada hora o fracción, hasta un máximo de 8 horas. Por cada centro de distribución	

14. CONFORMIDAD

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por el responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud previo visto bueno del coordinador(a) del Programa de Complementación Alimentaria en el plazo máximo de siete (07) días calendario de producida la recepción.

15. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales mensuales, de acuerdo al cronograma de entrega (remitido vía correo electrónico) y luego de emitida la conformidad por parte del responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud previo visto bueno del coordinador(a) del Programa de Complementación Alimentaria.

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

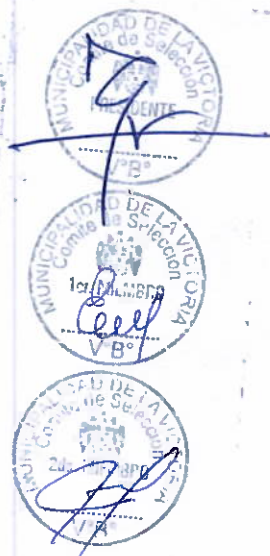
- Guías de remisión con sello de recepción por parte del Almacén de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud y el área de Almacén de la Municipalidad de La Victoria
- Conformidad emitida por el responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Distrital de La Victoria, ubicada en Av. Iquitos Nro. 500 - La Victoria en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales Corporativa. En caso corresponda hacer entrega de documentos originales, la documentación sólo podrá ser presentada a través de mesa de parte física, en la dirección antes mencionada.

16. RESPONSABILIDAD DE 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 el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado, en concordancia con el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de DOS (2) AÑOS contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA 2025:

Alimentos	Presentación	Entrega 1	Entrega 2	Entrega 3	Entrega 4	Entrega 5	Entrega 6	Entrega 7	Entrega 8	Entrega 9	Total
Arroz Pilado Extra	50 Kg.	107	107	107	107	107	107	107	107	107	963
	10 Kg.	90	90	90	90	90	90	90	90	90	810
	1 Kg.	38	38	38	38	38	38	38	38	38	342
Aceite Vegetal Comestible	L	464	464	464	464	464	464	464	464	464	4176
	10 Kg.	90					90				180
Lenteja Calidad 1- Extra	1 Kg.	154					154				308
	10 Kg.		90					90			180
Pallar Calidad Extra	1 Kg.		154					154			308
	10 Kg.			90					90		180
Arveja Partida Calidad 1 - Extra	1 Kg.			154					154		308
	10 Kg.										90
Garbanzo Calidad 1 - Extra	1 Kg.				154						154
	10 Kg.					90					90
Frijol Canario Calidad 1-extra	1 Kg.					154					154
	10 Kg.									90	90
Huevo de Gallina Charqui	12 Kg.	1788		1788		1788		1788		1788	8940
	1 Kg.		1643		1643		1643		1643		6572



CRONOGRAMA DE ENTREGA 2026:

Alimentos	Presentación	Entrega 1	Entrega 2	Entrega 3	Entrega 4	Entrega 5	Entrega 6	Entrega 7	Entrega 8	Entrega 9	Total
Arroz Pirlado Extra	50 Kg.	107	107	107	107	107	107	107	107	107	963
	10 Kg.	90	90	90	90	90	90	90	90	90	810
	1 Kg.	38	38	38	38	38	38	38	38	38	342
Acete Vegetal Comestible	L.	464	464	464	464	464	464	464	464	464	4176
Lenteja Calidad 1- Extra	10 Kg.	90									180
Pallar Calidad Extra	1 Kg.	154					154				308
Arveja Partida Calidad 1 - Extra	10 Kg.		154					90			180
	1 Kg.			90				154			308
Garbanzo Calidad 1 - Extra	10 Kg.			154					90		308
Frijol Canario Calidad 1 -extra	10 Kg.				154						154
Huevo de Gallina	12 Kg.	1788		1788							3576
Charqui	1 Kg.		1643		1643		1643		1643		6572

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Según documentación de habilitación indicada en el numeral 9.2 de las Especificaciones Técnicas.

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO	
Alimentos, bebidas y productos de tabaco	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento,



en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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



"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.



⁸ 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).

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-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 ¹⁰		Si	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-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 ¹²		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-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
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-1
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-1**.

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] [%] ¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%] ¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100% ¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-1
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2024-CS-MLV-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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