

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- 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 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES INTEGRADAS

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC

[SEGUNDA CONVOCATORIA]

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS – PLANTA, PERSONAL OBRERO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL Y EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
RUC N° : 20175975234
Domicilio legal : CALLE BOLIVAR N° 400 - LAMBAYEQUE
Teléfono: : 074-281911
Correo electrónico: : abastecimientolambayeque@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Bienes: **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS – PLANTA, PERSONAL OBRERO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL Y EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE.**

ÍTEM PAQUETE N° 01: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS – PLANTA Y PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

ITEM PAQUETE N° 01: PERSONAL DE OBRAS - PLANTA Y PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MPL	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	01	Leche de tarro de 390 gr	Lata	4,320
	02	Avena x 145 gr aprox. Hojuelas de Avena Precocida.	Bolsa	8,640
	03	Galleta soda x 26 gr. Aprox	Unidad	10,944
	04	Atun (filete de aceite vegetal) x 170 gr. Aprox	Lata	2,016
		PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE		
	01	Leche en tarro x 170 ml	Lata	1,800
	02	Avena x 145 gr. Hojuelas de Avena Precocida.	Bolsa	3,600
	03	Galleta soda x 25 gr. Aprox	Unidad	4,560
	04	Atun(filete de atun en aceite vegetal) x 170 gr.	Lata	840

ÍTEM PAQUETE N° 02: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL OBRERO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE LA POLICIA MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

ITEM PAQUETE N° 02: PERSONAL	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN para 46 obreros	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	01	Leche evaporada entera x 400 gr aprox	Lata	4,140

OBRERO DE LA U.F DE LA POLICIA MUNICIPAL DE LA MPL	02	Avena hojuela x 145 gr aprox. Hojuelas de Avena Precocida.	Bolsa	8,280
	03	Galleta soda x 26 gr. Aprox	Unidad	10,488
	04	Conserva (filete de atun en aceite vegetal) x 170 gr. Aprox	Lata	1,932

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 121-2025-MPL/GM, de fecha 31 de marzo de 2025

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Impuesto Municipales

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 **A SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo que corresponde para cada **ítem paquete** de acuerdo a lo siguientes:

Ítem Paquete N° 01:

PARA LOS ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS – PLANTA, PERSONAL OBRERO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL

- El plazo de entrega de los Bienes requeridos será hasta las cinco (05) días hábiles, computados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra o suscripción de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

PARA EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

- El plazo de entrega de los Bienes requeridos será por (30) días calendarios, computados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra o suscripción de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

Ítem Paquete N° 02:

- El plazo de entrega de los Bienes requeridos será a los Diez (10) días calendarios, computados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra o suscripción de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Ítem Paquete N° 01: la entrega de los suministros será en una sola entrega

Ítem Paquete N° 02:

La entrega del suministro será en cuatro (04) entregas.

BIEN	PRIMERA ENTREGA (Hasta a los diez (10) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato)	SEGUNDA ENTREGA (a los 60 días de la primera entrega)	TERCERA ENTREGA (a los 60 días después de la segunda entrega)	CUARTA ENTREGA (a los 60 días después de la tercera entrega)	TOTAL
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	1035	1035	1035	1035	4,140
HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA X 145 GR	2,070	2,070	2,070	2,070	8,280
GALLETA SODA X 25 GR	2,622	2,622	2,622	2,622	10,488
CONSERVA DE PESCADO X 170 GR	483	483	483	483	1,932

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 6.00 (Seis con 00/100 Soles) en la Oficina de Tesorería, Luego recabar las bases impresas en la Oficina de Abastecimientos de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, sito en Calle Bolívar N° 400 – Lambayeque.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Decreto Legislativo N° 1436 – Decreto Legislativo Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- Decreto Legislativo N° 1439 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimientos.
- Decreto Supremo N° 217-2019-EF – Reglamento del Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimientos.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional del Presupuesto Público.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

- Decreto Supremo N° 308-2022-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225. Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444-Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y por Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y modificatorias.
- Directivas del OSCE

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00301-047770
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁷ : 018 301 000 301047770 25

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

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

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

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

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, sito en la calle Bolívar N°400 – Lambayeque, en el horario de 7:30 am a 2:30 pm

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista será de acuerdo sus Especificaciones técnicas de cada **Item Paquete**.

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

- Recepción del Area de Almacen
- Informe del funcionario responsable del de las áreas usuarias emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guia de remisión

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, sito en Av. Bolívar N°400 – Lambayeque, en el horario de 7:30 am a 2:30 pm

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM PAQUETE N°01:

FORMATO N° 01

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS PLANTA – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE".

2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad regular las condiciones a que deben sujetarse las relaciones laborales existente entre la Municipalidad Provincial de Lambayeque y los obreros mediante la Adquisición de bienes de consumo alimentario suministrados por su empleador maximizando su productividad proporcionando a su personal una alimentación nutritiva o, al menos, un acceso cómodo a alimentos saludables, mediante la "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS PLANTA – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE".

3. ANTECEDENTES

En tiempos difíciles de crisis económicas y un histórico aumento de precios en el país, el ahorro para la empresa y sus colaboradores será determinante para lograr sacar adelante sus proyectos. La alimentación siempre será ese beneficio laboral infalible a la hora de impactar la calidad de vida de sus colaboradores.

"La Ley de Alimentación para los Trabajadores", esta Ley tiene por objeto regular el beneficio de alimentación para proteger y mejorar el estado nutricional de los trabajadores, a fin de fortalecer su salud, prevenir las enfermedades ocupacionales y propender a una mayor productividad laboral.

Siendo así, la Municipalidad Provincial de Lambayeque, con el propósito de mejorar la seguridad y calidad de vida del trabajador obrero de obras planta previniendo los peligros antes mencionados, se requiere de la "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS PLANTA – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Regular el beneficio de alimentación para proteger y mejorar el estado nutricional de los trabajadores, a fin de fortalecer su salud, prevenir las enfermedades ocupacionales y propender a una mayor productividad laboral mediante la "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS PLANTA – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE".

Objetivo Específico:

proporcionar los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades con la exposición a peligros que causan lesiones y enfermedades graves al trabajador obrero de obras planta previniendo accidentes mediante la "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS PLANTA – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE".

...

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA

Ing. Gerardo Alfredo Lopez Nolasayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	UND	CANTID.
01	LECHE DE TARRO DE 390 GR	UND	4,320
02	AVENA X 145 GR.	BLS	8,640
03	GALLETA DE SODA DE 26 GR.	UND	10,944
04	ATUN (FILETE DE ACEITE VEGETAL) 170 GR	UND	2,016

5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

01. LECHE DE TARRO DE 390 GR

- 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN Denominación del bien: LECHE EVAPORADA ENTERA Denominación técnica: Tipo de alimentos: No perecibles Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos Unidad de medida: Kilogramos (kg) Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

La leche evaporada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche evaporada entera, leche evaporada parcialmente descremada y leche evaporada descremada. Se podrá adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada. La leche evaporada entera no necesita refrigeración cuando el envase está cerrado herméticamente, almacenándose en una temperatura de medio ambiente; una vez abierto el envase del producto se deberá consumir inmediatamente o refrigerar.

b) REQUISITOS

- i) Documentación obligatoria Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso. Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido. Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Ayres López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

Atributos del bien Requisitos organolépticos

Color : Blanco a crema

Olor : Agradable, libre de olores extraños

Sabor : Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza. La muestra del producto, sometida a una incubación durante 7 días a 35 °C – 37 °C debe cumplir con los siguientes requisitos:

No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc.

Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubar.

Requisitos físico – químicos

Característica	Leche Entera Evaporada	Método de Ensayo
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7.5	NTP 202.135
Sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 17.5	*
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25.0	NTP 202.135
Proteína (N x 6,38) en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34.0	NTP 202.135

Requisitos microbiológicos

Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio XIX.1)

Contaminantes

El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, ser inocuo y tener insumos permitidos en el Codex Alimentarius o aquellas permitidas por la autoridad sanitaria nacional competente.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

- El producto no debe tener contaminantes, no debe presentar residuos de hormonas y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los niños y niñas del nivel inicial y primaria de instituciones educativas públicas.
- El producto respetará los límites establecidos por el Codex Alimentarius.
- Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad.
- El producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

) Rastreabilidad

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad del producto, es decir que se debe asegurar la identificación de los productos desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial de un producto para comprobar las verificaciones a que ha sido sometido.

OTROS

) Envase

Envase primario:

(a) Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.

(b) Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protecto a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal).

(c) Envase multilaminado compuesto de cartón, aluminio y polietileno (tetra brik). De preferencia deberá presentar abre fácil.

Envase secundario: El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabas plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

i) Tiempo de Vida Util

Mínimo (seis) 06) meses contados a partir de la fecha de producción.

Presentación

Envases de 170 g, 400 g y 410 g.

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Gregorio Lopez Masayón
ASISTENTE DE OBRA
REG. CIP. 299452

de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

a) Chicas: 170 g. b) Grandes: 400 g, 410 g.

Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Nombre del país donde se elaboró el producto.
- i) Número del Registro Sanitario.
- j) Condiciones de conservación.
- k) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

La información sobre el valor nutricional debe consignarse en el orden siguiente:

- La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal).
- El número en gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimentos.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto 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" (D.S. N° 007-98-SA).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

- vi) Almacenamiento:
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98- SA).

02. AVENA X 145 GR.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: HOJUELAS DE AVENA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es el producto obtenido de granos de avena (Avena Sativa, L o Avena bizantina, L) previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICA

Las Hojuelas de Avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033. Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.

B. REQUISITOS

1. Documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido. Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo Lozano Casayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

2. Atributos del bien

Requisitos organolépticos

Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.

Requisitos físico-químicos Humedad : 12.0 – 12.5 %

Acidez (expresada en ácidos grasos libres) : 6.0 %

3. Requisitos microbiológicos*

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10
Coliformes	5	3	5	2	10	10
Bacillus cereus	8	3	5	1	10	10
Mohos	5	3	5	2	10	10
Levaduras	5	3	5	2	10	10
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

*) R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

4. Residuos de plaguicidas La hojuela de avena no deberá de exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto.

C. OTROS

1. Envase Bolsas de polietileno de alta densidad, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

2. Tiempo de vida útil Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.

3. Presentación Envases de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg, 20.0 kg.

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales: a) Chicas: 0.25 kg, 0.5 kg. b) Grandes: 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg, 20.0 kg.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

Prohibición: De acuerdo a lo señalado en el artículo 37° de la R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, queda prohibido el fraccionamiento y reenvasado posterior, de productos ya envasados en sus envases de origen.

4. Rotulado Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 “PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, y NTP 209.038 “ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y Codex Stan 1-1985 “NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO” - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.
- j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

5. Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto 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” (D.S. N° 007-98-SA).

6. Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98- SA).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Oficina de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

03. GALLETA DE SODA DE 26 GR.

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: GALLETA DE SODA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Panificación y galletería

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS La galleta de soda se elabora con harina de trigo, manteca, agua, sal, leudantes, entre otros insumos, que luego de su preformado es cocida en hornos hasta obtener sus características de textura, color y sabor conocidos. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

b) REQUISITOS

1. Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Presidencia de Distrito Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

1. Atributos del bien

Humedad: Máximo 12%

Acidez (expresada en ácido láctico) : Máximo 0.10%

Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg

Cenizas totales : Máximo 3%

2. Requisitos microbiológicos

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
Mohos	2	3	5	2	m	M

* Agente microbiano Categoría Clase n c Límite por g m M Mohos 2 3 5 2 102 103 (*) R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".

OTROS

1. Envase

- Envase primario: Envase de material flexible BOPP (monocapa o laminado) u otro de material apropiado.
 - Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".
2. Tiempo de vida útil Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.
3. Presentación Envase individual (debidamente rotulado y sellado al calor) con contenido mínimo de 26 g, el que debe estar contenido en envase secundario de 72 raciones.
4. Rotulado Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:
- a) Nombre del producto.
 - b) Forma en que se presenta.
 - c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
 - d) Peso del producto envasado.
 - e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
 - f) Sistema de identificación del lote de producción.
 - g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
 - h) Número del Registro Sanitario.
 - j) Condiciones de conservación.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Masayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. v) Transporte El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto 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" (D.S. N° 007-98-SA). vi) Almacenamiento El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

04. ATUN (FILETE DE ACEITE VEGETAL) 170 GR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: CONSERVA DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

Denominación técnica: T

ipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Carne y derivados - Huevos

Unidad de medida: Kilogramos (kg)

Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de atún en forma de filetes, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA Ingredientes: Atún en las siguientes especies: Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis, Sarda chiliensis o Sarda orientalis, aceite vegetal y sal.

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.

2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente del producto, otorgado por el SANIPES.

3. Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto (que incluya prueba esterilidad comercial), expedido por el SANIPES. La Certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos del Programa Qali Warma, indicando que el producto es Apto para consumo humano.

Nota: Dado que el producto será requerido para la alimentación de niños y niñas del nivel inicial y primaria de instituciones educativas públicas, los proveedores deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que –además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva-, lo siguiente:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Masayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

- no usen en su elaboración insumos o preservantes artificiales. En tal sentido, el producto no deberá contener ningún aditivo artificial.
- Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con - 69 - la documentación que acredite su procedencia (factura), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

4. Copia del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental (con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento que deberá ser la misma señalada en el punto 1, y donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinsectación (obligatorio)
- Desinfección (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
- Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de Servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanque Sépticos".

Certificación a entregar en cada lote previo a la distribución Se hará de acuerdo al Plan de Muestreo 1 (Nivel de Inspección I, NCA = 6,5) de los planes de muestreo por atributos establecidos en la NTP 700.002. Los estándares para la certificación las muestras serán evaluadas en base a la NTP 204.007 considerando los numerales 2.1.1, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9 y 2.1.10 y teniendo en consideración el numeral 3 APENDICE en lo que concierna.

- Certificado de Esterilidad Comercial
- Certificado de Monitoreo de Proceso
- Control de la frescura de la materia prima.
- Control de hermeticidad del doble cierre.
- Termo-registros de proceso de esterilización comercial del lote completo.
- Control del agua de enfriamiento (cloro residual).
- El Valor Fo (efecto letal) aplicado tiene un valor mínimo de 6 minutos. Para productos a ser destinados a zonas cálidas (temperaturas mayores a 35°C) el valor Fo será como mínimo 10 minutos.
- Certificado de conformidad de requisitos Físico, Organolépticos, Químicos, características de las latas y rotulado.

ii) Atributos del bien Requisitos físico – químicos

Información nutricional Cada 100 g de alimento debe contener :

- * Proteínas : Mínimo 20,0
- * Grasas : Máximo 10,0 g
- * Valor calórico : Mínimo 186,0 kcal
- Niveles superiores en contenido de proteínas y valor calórico serán considerados conformes.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Masayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299432

Características físicas y organolépticas Apariencia del producto:

Filete entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberán tener espinas duras.

Apariencia del líquido de cobertura: Aceite de color amarillo claro, transparente sin turbidez.

Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.

Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.

Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.

Textura: suave a medianamente firme.

Evaluación del doble cierre

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata" Referencia: SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola"

Nota: El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.

Vacío

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4. "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad" Referencia: R.M. N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008- MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano" El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	PRESION VACIO (*)	
Envase redondo	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C

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

Determinación de Histamina

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (aplicable solo a clupéidos y escómbridos). Referencia: SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola"

iii) Certificado microbiológico Esterilidad Comercial:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como: condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución, y microorganismos viables de importancia para la salud.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299432

Análisis	PLAN DE MUESTREO		Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad Comercial	N 5	C 0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

c) OTROS

i) Envase

Características de las latas

- Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante.
- Tipo de lata: Latas con peso neto de ½ libra Tuna.
- Compuesto Hermetizante: 50-60 mg.
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con los establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

Características de las cajas

- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificatoria del producto en los dos lados de la caja.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas. ii) Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA

Ing. Gerardo Alfredo Lopez Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

iii) Presentación:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 135 g	48

iv) Rotulado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana "NMP 001.1995. Productos Envasados Rotulado", en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE) y el número de Registro Sanitario.

v) Almacenamiento y Transporte

Deben cumplir con lo establecido en los Artículos 31°, 36° y 37° del Título IV "Del Almacenamiento y Transporte" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

5.2 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

Todos los insumos serán recibidos en envases originales, y en contenidos sellados, con etiquetas intactas. Se almacenarán dentro de lugares apropiados y protegidos, no serán adulterados los materiales, ni se añadirán solventes u otros materiales que no estén incluidos en la formulación del producto.

5.3. IMPACTO AMBIENTAL.

El proveedor debe dar cumplimiento los Límites máximos permisibles (LMP), los cuales tienen la finalidad de proteger el ambiente y la salud humana ante ciertos elementos o sustancias que puedan representar un riesgo para salud.

5.4. MODALIDAD DE EJECUCIÓN.

Suma alzada.

5.5. TRANSPORTE

A cargo del proveedor, los bienes serán trasladados y puestos en el lugar de entrega por el proveedor.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. DEL PROVEEDOR

El POSTOR será una persona natural o jurídica que cuenta con capacidad y de personal idóneo para la prestación de dicho servicio debidamente inscrito en el Registro Nacional de Proveedores RNP.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Comisión de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Masayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492

6.2. RECURSOS A SER PREVISTOS POR EL PROVEEDOR

El proveedor deberá contar con personal y equipos necesarios para el Transporte y manipuleo de los bienes.

7. LUGAR Y PLAZO DE LA ENTREGA DEL BIEN

7.1. LUGAR

Local : ALMACÉN PRINCIPAL DE LA ENTIDAD
Calle Bolívar N 434 - CERCADO
DISTRITO : LAMBAYEQUE
PROVINCIA : LAMBAYEQUE
DEPARTAMENTO : LAMBAYEQUE.

7.2. PLAZO

El plazo de la entrega de los insumos requeridos es hasta cinco (05) días hábiles, los mismos que serán contabilizados desde el día siguiente de notificada la orden de compra o de la suscripción del contrato correspondiente cronograma de entrega.

8. GARANTÍA COMERCIAL

El postor deberá garantizar que los bienes entregados son nuevos, libres de defectos de fabricación por un periodo no menor a seis (06) meses a fin de cubrir la reposición inmediata a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad al bien u otra aplicable al objeto de la contratación.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Sera mediante pago único, previa conformidad de los bienes recepcionados.

10. CONFORMIDAD DEL BIEN

10.1. ÁREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

La subgerencia de Infraestructura será la encargada de recepcionar los bienes y dejar bajo custodia en el almacén principal de la entidad, así mismo la conformidad será emitida luego de verificar la cantidad y calidad de los bienes en su totalidad por parte de la subgerencia de Infraestructura y visto bueno de la Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura.

10.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Los necesarios para que el área usuaria pueda otorgar la conformidad de los bienes recepcionados.

10.3. PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Las necesarios en caso de equipos para que el área usuaria pueda otorgar la conformidad de los bienes recepcionados

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo M. S. Musayón
ASISTENTE DE OBRA
R.G. CIP. 228452

11. OTRAS CONSIDERACIONES ADICIONALES

Con la elaboración y notificación de la Orden de Compra, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

11.1. OTRAS OBLIGACIONES

El proveedor deberá dotar de los implementos de seguridad al personal que será necesario para trasladar los bienes hasta el interior del almacén principal de la entidad.

11.2. ADELANTOS

No corresponde.

11.3. SUBCONTRATACION

No permitido.

11.4. CONSIDERACIÓN ANTISOBORNO

"El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, los artículos 7° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Asimismo, el proveedor 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, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a los establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento".

11.5. CONSIDERACIÓN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN

"El proveedor se acoge al cumplimiento estricto de todas las normas sanitarias, de prevención y protocolos sanitarios que emita el Gobierno Central, así como por las normas internas que emita LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE, a fin de garantizar la protección y salud de sus trabajadores y terceros que intervengan en la presente contratación".

11.6. CONSIDERACIÓN DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

"Tolos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, serán resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial".

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA

Ing. Gerardo Alfredo Pérez Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. GIP. 299492

12.0. PENALIDADES APLICABLES

Será de aplicación de acuerdo a las disposiciones de la presente Directiva, que norma los procedimientos internos para la contratación de bienes y servicios por montos iguales o inferiores a ocho (08) Unidades Impositivas Tributarias.

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 formula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{MONTO}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60 días). Para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorias: F = 0.25
- c) Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al contrato o ítem que debió ejecutarse.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentando, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justifica no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentando, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justifica no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

13.0. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del Proveedor por cualquier vicio oculto de los bienes será de acuerdo con la ley y reglamento de contrataciones con el Estado, después de obtenida la conformidad.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Andrés López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 299492



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS GALLETAS DE SODA X25 GR, LECHE EN TARRO 170 ML, AVENA X 145 GRAMOS, ATÚN POR 170 GR. APROX. PARA EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SÓLIDOS. AÑO 2025 (programa RECICLA)

1.- Área que realiza el requerimiento:

Programa de segregación en la fuente y recolección selectiva de residuos sólidos Municipales (Programa RECICLA).

2.- Denominación de la contratación:

Adquisición de alimentos PARA PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA RECICLA (SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SÓLIDOS). En el marco del cumplimiento del compromiso 3 –año 2025

3.- Finalidad Pública:

El presente proceso tiene como finalidad la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS GALLETAS DE SODA X25 GR, LECHE EN TARRO 170 ML, AVENA X 145 GRAMOS, ATÚN POR 170 GR. APROX. PARA EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SÓLIDOS. AÑO 2025 (programa RECICLA)**

4.- Actividad vinculada al POI:

La presente contratación se enmarca en la actividad del POI: AOI30123801416 IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SÓLIDOS MUNICIPALES.

5.- Objetivo de la contratación:

La presente contratación tiene por objetivo la adquisición de alimentos para el personal del PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SÓLIDOS MUNICIPALES. En el marco del cumplimiento del compromiso 03 -2025 (Programa RECICLA)

6.- Características y condiciones de los bienes a contratar

1.1.1. Descripción y cantidad de los bienes

Descripción	Cantidad/mes/obrero	Cantidad/año/obrero	Cantidad/año/10 obreros
Galletas de soda x 25 gr.	38 paquetes	456 paquetes	4,560 paquetes
Leche en tarro x 170 ml.	15 tarros	180 tarros	1,800 tarros
Avena x 145 gr.	30 bolsas	360 paquetes	3,600 paquetes
Atún x 170 GR, aprox.(filete de atún en aceite vegetal)	07 atún	84 atunes	840 atunes





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)



CARACTERÍSTICAS:

A.- LECHE EN TARRO X 170 ml.

5. **Producto:** en tarro obtenida mediante la extracción de parte del agua contenida en la leche y estandarizada hasta alcanzar la composición centesimal, enriquecida con vitamina A, C y D

6. **Ingredientes:** Leche entera, emulsificante: lecitina de soya, estabilizantes y vitaminas A, C y D.

7. **Características organolépticas:**

- Color: blanco crema a crema
- Olor: característico a leche evaporada
- Sabor: Característico a leche evaporada
- Aspecto: Líquido uniforme

8. **Presentación:**

Envase de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. Presentación de 170ml.

B.- GALLETAS SODA X 25 GRAMOS



6. **Producto:** Galleta salada es un tipo de galleta que consiste en cracker fino y usualmente cuadrado, perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y sube uniformemente, por los bordes, hace con menos grasa que otras variedades.

7. **Ingredientes:**

- Harina de trigo, grasa vegetal, sal, azúcar, bicarbonato de sodio, bicarbonato de potasio
- Alérgenos: Gluten

8. **Características físicas de la materia prima y/o insumos:**

- **Apariencia:** crocante
 - **Color:** amarillo claro
 - **Olor:** característico
 - **Sabor:** salado
 - **Textura:** crocante
9. **Envase:** paquete, presentación de 25gr
10. **Embalaje:** Cajas de cartón de 28 unidades

C. AVENA X 145 GRAMOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

RESIDUOS SÓLIDOS



Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

5. **Producto:** Hojuelas de avena precocida es el producto obtenido de granos de avena previamente limpiados, descascarados, estabilizados, y precocidos que han ido aplastados para formar hojuelas.

6. **Presentación de envase:**

- Presentación de 145gr.
- Envase utilizado debe ser de primer uso y sellados herméticamente.

7. **Características Organolépticas:**

- **Sabor y olor:** de acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros)
- **Color:** de acuerdo a la naturaleza del producto
- **Aspecto:** Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros)



8. **Vida útil:** establecida por el fabricante, según la declaración en el registro sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

D.- ATÚN x 170 GR, aprox.(filete de atún en aceite vegetal)

- 1.- Presentación empaque: lata
- 2.- Presentación/empaque. 170 gr.
- 3.- Calorías por porción: 189.3 Kcal
- 4.- Grasas por porción: 9.85 g
- 5.- Contenido escurrido: 120 g
- 6.- Medio de conservación: aceite vegetal
- 7.- Proteína por porción: 25.1 g
- 8.- Almacenamiento: lugar fresco
- 9.- Contenido neto: 170g

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA ACREDITAR CUMPLIMIENTO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Documentación que acredite que el bien cumple con las características técnicas requeridas (ficha técnica o brochure o catalogo o cualquier documento emitido por el fabricante)
- Hoja de datos de seguridad del bien ofertado.
- Certificado de buenas prácticas de almacenamiento vigente a nombre del proveedor o en su defecto a nombre de la empresa que presta dicho servicio al postor. De ser el caso, adjuntar contrato.

Requisitos de calificación del postor

c) **Perfil:**

- Persona natural o jurídica



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE



Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

- Contar con RUC, activo y habido. Se sustenta mediante ficha RUC
- Contar con registro nacional de proveedores, vigente.
- Declaración de no tener impedimento para contratar con el estado conforme a lo señalado en el artículo 11, de la ley de contrataciones del estado.

9.- LUGAR DE ENTREGA:

Almacén general de la municipalidad provincial de Lambayeque, ubicado en la calle Bolívar N°434, de lunes a viernes en el horario de **08:30 a 13.00 horas**. En caso de feriado, sábado o domingo, la entrega se efectuará el primer día siguiente laborable.

10.- FORMA DE PAGO:

El pago se efectuara en soles, en una sola armada, dentro de los quince (15) días calendarios siguientes de emitida la conformidad por el área usuaria.

11.- GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:

El periodo de garantía de los bienes por defectos de fabricación será de doce (12) meses, el cual se considerará a partir de la conformidad otorgada por la entidad. Se debe entender que dentro del periodo de garantía el Contratista aceptara los cambios a que hubiera lugar, quien deberá atender en un plazo máximo de siete (07) días calendarios luego de la comunicación al Contratista vía correo electrónico que haya señalado en su propuesta económica, por parte de la Gerencia de Articulación Territorial.

12.- CONFIDENCIALIDAD :

Quedan prohibidos de divulgar cualquier información de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, a la que tengan acceso en el marco de la presente contratación.



13.- CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio será emitida por el área usuaria según corresponda, a la entrega de los bienes solicitados, en un plazo que no excederá los **siete (07) días calendario**, y de existir observaciones en la entrega se otorgará al proveedor un plazo para subsanar no menor de **dos (2)** ni mayor de **ocho (08) días calendario** para el reemplazo del bien.

14.- PENALIDADES:

Si **EL PROVEEDOR** 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:

Penalidad diaria: = $0.10 \times \text{monto}$

F x plazo en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE



Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Está prohibida la sub contratación.

17.-SANCIONES E INFRACCIONES :

El proveedor se compromete. Se considera justificado el retraso, cuando **EL PROVEEDOR** acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme al **artículo 133** del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado. Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda. Este tipo de penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (**10%**) del monto del contrato vigente, o de **07** 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.

15.- CLAUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento a la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia con lo establecido en el **artículo 11°** de la Ley de Contrataciones del Estado - **Ley N° 30225**, el **artículo 138.4** de su reglamento, aprobado con el **D.S. N° 344-2018-EF**. 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, en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Además, **EL CONTRATISTA** se compromete a:

- Comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento.
- Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

16.- SUB CONTRATACIÓN Na cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el **artículo 50** de la Ley.

18.-RESPONDABILIDAD 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 en el





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE



Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado en concordancia con el artículo 173° del Reglamento

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un **(1) año** contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE



Programa RECICLA (Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos Municipales)

artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado en concordancia con el artículo 173° del Reglamento

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un **(1) año** contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

19.-PLAZO DE ENTREGA:

El plazo de entrega será de 30 días calendario en una sola entrega.



ITEM PAQUETE 02:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación de la contratación

Adquisición de alimentos para el personal obrero de la Unidad Funcional de Policía Municipal de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

2. Área usuaria

Unidad Funcional de Policía Municipal.

3. ACTIVIDAD VINCULADA AL POI

Actividad Operativa: AO130123800224: **Gestión Administrativa, Fortalecimiento e Implementación (Personal Asignado, Equipamiento, y Otros).**

4. Finalidad publica

Regular las condiciones que deben sujetarse las relaciones laborales existentes entre la Municipalidad Provincial y los obreros mediante la adquisición de bienes de consumo alimentario suministrados por su empleador, es fundamental para el Mantenimiento de su salud física a través de la Adquisición de alimentos para el personal de la Unidad Funcional de Policía Municipal de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

5. Antecedentes

En tiempos difíciles de crisis económicas y un histórico aumento de precios en el país, el ahorro para la empresa y sus colaboradores será determinante para lograr sacar adelante los proyectos. La alimentación siempre será ese beneficio laboral infalible a la hora de impactar la calidad de vida de tus colaboradores.

Siendo así la Municipalidad Provincial de Lambayeque, con el propósito de mejorar la seguridad y calidad de vida del trabajador a los diferentes problemas que se pueden suscitar previniendo los peligros antes mencionados, se requiere de la Adquisición de alimentos para el personal de la Unidad Funcional de Policía Municipal de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

6. Objetivo de contratación:

Regular el beneficio de alimentación de alimentación para proteger y mejorar el estado nutricional de los trabajadores, a fin de fortalecer su salud, prevenir las enfermedades ocupacionales y propender a una mayor productividad laboral mediante **Adquisición de alimentos para el personal de la Unidad Funcional de Policía Municipal de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.**

7. Características y condiciones de los bienes

N°	DESCRIPCIÓN PARA 23 OBREROS	UND.	CANTIDAD
01	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.	UND.	4,140
02	AVENA EN HOJUELA CRUDA X 145 GR APROX	BLS.	8,280
03	GALLETA SODA X 26 GR. APROX	UND.	10,488
04	CONSERVA FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL 170 GR APROX	UND.	1,932



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



8. ESPECIFICACIONES TECNICAS/CARACTERISTICAS TECNICAS.

LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO DE 400 g. APROX

PRODUCTO ALIMENTICIO : Leche Evaporada Entera 400 g. aprox.

PUREZA : 100% Natural.

Documento Normativo : Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm3 ó ufc/ml). Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.NTP 202.002.2007 y ADENDA. (D.S.N°004-2023-MIDAGRI)

1. Caracteres Organolépticos

Color : Propio de los Productos
Olor : Suigéneris de los Productos.
Sabor : Agradable.
Aspecto : Homogéneo.
Textura : Líquido

Requisitos Físico químicos	Requerimiento
Proteínas (g/100 g de leche)	Mínimo 6.00 %
grasa (g/100 g de leche)	Mínimo 6.50 %
Carbohidratos (g/100 g de leche)	Mínimo 9.88 %
Energía total (100g)	Mínimo 122 Kcal.
Acidez (%) (Expresado como ácido láctico)	Máxima 0.40 %

2. Determinaciones Físico - Químicas: Expresado en 100 g

Requisitos Micronutrientes	Requerimiento
Vitamina A ug Re	Mínimo 240
Vitamina D ug/100	Mínimo 1.50
Calcio (mg. /100	Mínimo 210
Fósforo (mg/100)	Mínimo 180

3. Requisitos microbiológicos.

Requisito	N	C	Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril comercialmente".





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método.

Inspección, muestreo y método de ensayo.

La inspección, muestreo y método de ensayo para con el producto se realizarán acorde a lo establecido en la NTP 202.002-2007.

Fuentes:

1. NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm3 ó ufc/ml).
2. Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición-Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017_Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. Lima - Perú 1,994.
3. D.S.N°004-2023-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI

Avena en Hojuelas cruda

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO: Hojuelas de Avena cruda

Documento Normativo: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA, Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.:

1.- Caracteres Organolépticos

- Color : Propio de los Productos
- Olor : Sui géneris de los Productos.
- Sabor : Agradable.
- Aspecto : Homogéneo.
- Textura : En Hojuelas.
- Consistencia: En Hojuelas ---, producto seco se disgrega fácilmente

2.- Determinaciones Físico - Químicas expresado en 100%

- Acidez : Máximo a 0.40% expresado en ácido sulfúrico (H_2SO_4)
- Humedad (%) : Máximo 8.80 %
- Proteínas (gr.) : Mínimo 13.30 gr/100
- Carbohidratos (gr.) : Mínimo 61.60 gr./%
- Grasa (gr.) : Mínimo 4.00 gr/100
- Calcio (mg.) : Mínimo 49 mg./100
- Hierro (mg) : Mínimo 4.10 mg./100
- Calorías Totales : Mínimo 333.00 calorías/100
- Fósforo (mg) : Mínimo 407.00 mg/100





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



- *****
- Zinc (mg) : Mínimo 3.97 mg/100
 - Tiamina (mg) : Mínimo 0.15 mg/100
 - Riboflavina (mg) : Mínimo 0.09 mg/100
 - Niacina (mg) : Mínimo 1.00 mg/100

3.- Determinaciones Microbiológico.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	C	Límite g/ml M	M
Aerobio Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella/25 gr	10	2	5	0	0	-

4.- Especificaciones Técnicas del Envase

- Presentación : bolsas de 145 g..
- Tener en cuenta en la etiqueta de presentación del producto lo siguiente:
 - Ingredientes e información nutricional del contenido del producto
 - Fecha de vencimiento
 - Periodo de vida útil del producto (06 meses como mínimo)
 - Número de Código del Registro Sanitario y Registro Industrial
 - Instrucciones para preparar el producto
 - Y otros exigidos por Ley

Fuentes:

- Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición Lima 2017
- Comp. Of. Foods. Handbook N° 08 US.DEP.Of.Agríc.Wash.DC 1,993.
- Código Alimentario Argentino (Alimentos y Nutrición) Bromatología, aplicada a la Salud Rolando Salinas.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. - Perú 1,994.
- Centro Microbiológico de Leche, Productos Lácteos y Cereales; métodos recomendados por la Dra. María Alina Ratto, Dra. Clara Vega Lette, Dra Tula Garrido Alva. 1,993 Lima - Perú.

Galleta X 25 g.

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO

- Características** : Galleta X 25 g.
- Presentación** : galleta soda
- Pack** : caja de 28 paquetes de 12 galletas cada una
- Calorías** : X 7 unidades X 12 galletas c/u
- Calorías de grasa** : 110 Kcal.
- Grasa** : 32 cal.
- Grasa trans** : 3 g.
- Grasa saturada** : 0 g.
- Grasa saturada** : 1.3 g.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



Carbohidratos : 19 g.
Proteína : 3 g.
Colesterol : 0 g.
Sodio : 200 g.
Fibra : 1 g.
Azúcares : 1 g

CONSERVA FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL 170 GR APROX

PRODUCTO ALIMENTICIO : Conserva Filete de Atún en Aceite Vegetal 170 g. aprox.

PUREZA : 100% Natural.

Documento Normativo : Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm3 ó ufc/ml). Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.NTP 202.002.2007 y ADENDA. (D.S.N°004-2023-MIDAGRI)

4. **Caracteres Organolépticos**

Color : Propio de los Productos

Olor : Su géneris de los Productos.

Sabor : Agradable.

Aspecto : Homogéneo.

Textura : Característico propio del producto y la especie que la compone.

Requisitos Físico químicos	Requerimiento
Proteínas (g/100 g de leche)	Mínimo 6.00 %
grasa (g/100 g de leche)	Mínimo 6.50 %
Carbohidratos (g/100 g de leche)	Mínimo 9.88 %
Energía total (100g)	Mínimo 122 Kcal.
Acidez (%) (Expresado como ácido láctico)	Máxima 0.40 %



5. **Determinaciones Físico - Químicas: Expresado en 100 g**

Requisitos Micronutrientes	Requerimiento
Vitamina A ug Re	Mínimo 240
Vitamina D ug/100	Mínimo 1.50
Calcio (mg. /100	Mínimo 210
Fósforo (mg/100)	Mínimo 180



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



6. Requisitos microbiológicos.

Requisito	N	C	Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método.

Inspección, muestreo y método de ensayo.

La inspección, muestreo y método de ensayo para con el producto se realizarán acorde a lo establecido en la NTP 202.002-2007.

Fuentes:

- NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm3 ó ufc/ml).
- Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición-Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición Lima 2017_Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. Lima - Perú 1,994.
- D.S.N°004-2023-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI

9. Modalidad de ejecución

Suma alzada

10. Transporte

A cargo del proveedor, los bienes serán trasladados y puestos en el almacén de la Entidad.

11. Vida útil

Para todos los productos: mínimo doce (12) meses contados desde la fecha de producción y se aceptaran los productos que tengan dicha vida útil (12 meses), contados desde el momento de recepción de los productos en el almacén.

12. Garantía comercial

El Postor deberá garantizar que los bienes entregados se encuentran libres de defectos de fabricación por un periodo no menor de seis (06) meses. De detectarse cualquier defecto en el bien entregado el postor deberá reponer inmediatamente el bien en un plazo no menor de dos (02) días calendario.

13. Lugar y plazo de presentación





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTION AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACION Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



Lugar: Almacén General de la Municipalidad Provincial de Lambayeque ubicado en calle Bolívar N°434 Lambayeque – Lambayeque – Lambayeque.

Plazo: El plazo de entrega de los Bienes requeridos será a los siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra o suscripción del contrato.

14. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **FORMA PERIÓDICA (cada dos meses)**.

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

- Recepción del área de almacén.
- Informe de los funcionarios responsables de las áreas usuarias emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.
- Consulta RUC.
- Carta de Autorización para abono CCI.

15. Cronograma de Entrega

La entrega del suministro será en cuatro (04) entregas

BIEN	PRIMERA ENTREGA (Hasta los 10 días calendarios siguientes de firmado el contrato).	SEGUNDA ENTREGA (A los 60 días de la primera entrega).	TERCERA ENTREGA (A los 60 días después de la segunda entrega).	CUARTA ENTREGA (A los 60 días después de la tercera entrega).	TOTAL
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G.	1035	1035	1035	1035	4140
AVENA EN HOJUELA CRUDA X 145 G.	2070	2070	2070	2070	8280
GALLETA SODA X 25 GR.	2622	2622	2622	2622	10488
ATUN EN LATA X 170 G.	483	483	483	483	1932



16. Adelantos

No corresponden

17. Sub Contratación

No aplica

18. Requisitos del proveedor

El postor será una persona natural y/o jurídica debidamente inscrita en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) de bienes y servicios.

19. Conformidad de los bienes



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES Y GESTIÓN AMBIENTAL
SUB GERENCIA DE PARTICIPACIÓN Y SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL



Una vez recepcionado los bienes en el almacén general, y debidamente notificada la **PECOSA**, la Unidad Funcional de Policía Municipal otorgará la **CONFORMIDAD**, con el V° B° de la Gerencia de Servicios Municipales y Gestión Ambiental, previa verificación de la cantidad y calidad de los bienes requeridos.

20. 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:

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

Dónde:

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.

21. Responsabilidad por Vicios Ocultos

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD**.

22. Experiencia del postor en la especialidad

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Una (01) vez el valor estimado de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 25% del valor estimado de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes a todos los productos comprendidos en el rubro de abarrotes (cereal, azúcar, arroz, leche, chocolatada, galletas, fideos, menestras, conservas de pescado entre otros).

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



PLIEGO ABSOLUTORIO DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES:

CON RESPECTO AL ITEM 01:

De la avena AVENA X 145 GR: **HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA.**

CON RESPECTO AL ITEM 02:

Sobre la Habilitación Sanitaria del Establecimiento:

- **DIGESA:** Esta División realiza dos procedimientos:
 - **Habilitación Sanitaria** considerándose al proceso por el cual se verifica que el establecimiento cumple con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para la fabricación de alimentos y bebidas e implementación del Sistema HACCP, realizándose a solicitud de parte.
 - **La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** que es la constatación realizada por la Autoridad de Salud de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento.
- **CERTIFICADO DE SALUBRIDAD PARA LOCALES COMERCIALES:**
 - Este documento sirve para acreditar que el establecimiento cumpla con las medidas higiénico-sanitarias y garantice la atención adecuada al público, certificado de inspección sanitaria realizado por la municipalidad del distrito o provincia.

PARTICIPACION DE LAS DIFERENTES INSTANCIAS:

De la DIGESA

La DIGESA elaborará y validará la ficha de inspección sanitaria de restaurantes y servicios afines, como referencia para la vigilancia sanitaria por parte de los gobiernos locales en un plazo de sesenta (60) días calendarios posteriores a la entrada en vigencia de la Norma Sanitaria.

De la Autoridad Sanitaria Municipal

Le corresponde realizar la certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH), tomando en cuenta lo señalado en el numeral 10 de la presente Norma Sanitaria, socializar la misma, contar con personal inspector sanitario de alimentos capacitado, establecer las ordenanzas municipales necesarias para la aplicación de lo dispuesto en la mencionada Norma Sanitaria

CONCLUSION:

- A la fecha INACAL, entre los OEC (Organismos de Evaluación de la Conformidad) se encuentran los Organismos de Inspección que operan bajo la NTP-ISO/IEC 17020-2012, los mismos que realizan el examen de un producto, proceso, servicio, o instalación o su diseño y determinan su conformidad con requisitos específicos o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales. **Pero a la actualmente no cuenta con la capacidad para atender acreditaciones de Organismos de Inspecciones Técnicas en Edificaciones.**
- Los organismos de inspección que brinden los servicios de inspección en materia de Seguridad en Edificaciones deben cumplir con requisitos referidos a imparcialidad e independencia, confidencialidad, **lo relativos a la estructura**, los relativos a los recursos, los relativos a los procesos y lo relativos al sistema de gestión.
- Se alude eximir la Habilitación Sanitaria del Establecimiento expedido por DIGESA, anexando acreditación por parte de INACAL y Certificación Sanitaria Municipal.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. CIP. 209482

CON RESPECTO AL ITEM 03:

- A la fecha INACAL, entre los OEC (Organismos de Evaluación de la Conformidad) se encuentran los Organismos de Inspección que operan bajo la NTP-ISO/IEC 17020-2012, los mismos que realizan el examen de un producto, proceso, servicio, o instalación o su diseño y determinan su conformidad con requisitos específicos o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales. **Pero a la actualmente no cuenta con la capacidad para atender acreditaciones de Organismos de Inspecciones Técnicas en Edificaciones.**
- Los organismos de inspección que brinden los servicios de inspección en materia de Seguridad en Edificaciones deben cumplir con requisitos referidos a imparcialidad e independencia, confidencialidad, lo **relativos a la estructura**, los relativos a los recursos, los relativos a los procesos y lo relativos al sistema de gestión.
- Se alude eximir la Habilitación Sanitaria del Establecimiento expedido por DIGESA, anexando acreditación por parte de INACAL y Certificación Sanitaria Municipal.

CONCLUSION:

- A la fecha INACAL, entre los OEC (Organismos de Evaluación de la Conformidad) se encuentran los Organismos de Inspección que operan bajo la NTP-ISO/IEC 17020-2012, los mismos que realizan el examen de un producto, proceso, servicio, o instalación o su diseño y determinan su conformidad con requisitos específicos o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales. **Pero a la actualmente no cuenta con la capacidad para atender acreditaciones de Organismos de Inspecciones Técnicas en Edificaciones.**
- Los organismos de inspección que brinden los servicios de inspección en materia de Seguridad en Edificaciones deben cumplir con requisitos referidos a imparcialidad e independencia, confidencialidad, lo **relativos a la estructura**, los relativos a los recursos, los relativos a los procesos y lo relativos al sistema de gestión.
- Se alude eximir la Habilitación Sanitaria del Establecimiento expedido por DIGESA, anexando acreditación por parte de INACAL y Certificación Sanitaria Municipal.

CON RESPECTO AL ITEM 04:

- Los Requisitos solicitados son parte de las Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la presentación del servicio, **REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS** justamente para la evaluación de los postores.
- La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que **no presentan ningún defecto visual**, si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".
- La prueba de estanqueidad es un método no destructivo que comprueba si un componente o dispositivo presenta fugas. Se implementa como método de control para la monitorización del **proceso de producción y el control de calidad del producto final, por lo que no solamente es visual al momento de la entrega del producto en caso de ser adjudicado al postor.**

CONCLUSION:

- **REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS.**


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Gerencia de Desarrollo Territorial e Infraestructura
SUB GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA
Ing. Gerardo Alfredo López Musayón
ASISTENTE DE OBRA
Reg. GUP. 200492

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con los siguiente para todos los ítem Paquete N°01 y 02:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo Técnico de Habilitación o registro de planta de Procesamiento industrial vigente, otorgado por el SANIPES. • Protocolo técnico de registro sanitario vigente del producto, otorgado por el SANIPES. • Certificado oficial sanitario y de calidad del producto (que incluye prueba esterilidad comercial), expedido po el SANIPES, la Certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la ficha técnica de alimentos de programa qali warma, indicando que el producto es apto para consumo humano <div data-bbox="288 898 1382 1122"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o registro de planta de Procesamiento industrial vigente, otorgado por el SANIPES. • Protocolo técnico de registro sanitario vigente del producto, otorgado por el SANIPES. • Certificado oficial sanitario y de calidad del producto (que incluye prueba esterilidad comercial), expedido po el SANIPES, la Certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la ficha técnica de alimentos de programa qali warma, indicando que el producto es apto para consumo humano <div data-bbox="288 1429 1362 1603"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>ITEM PAQUETE N°01:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 55,764.65 (Cincuenta y Cinco Mil Setecientos Sesenta y Cuatro con 65/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 27,882.33 (Veintisiete Mil Ochocientos Ochenta y Dos con 33/100</p>

<p>soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes a todos los productos comprendidos en el rubro de abarrotes (cereal, azúcar, arroz, leche, chocolatada, galletas, fideos, menestras, conservas de pescado entre otros).</p> <p>ITEM PAQUETE N°02:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 77,031.60 (Setenta y Siete Mil Treinta y uno con 60/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 19,257.90 (Diecinueve Mil Doscientos Cincuenta y Siete con 90/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes a todos los productos comprendidos en el rubro de abarrotes (cereal, azúcar, arroz, leche, chocolatada, galletas, fideos, menestras, conservas de pescado entre otros).</p> <p><u>Acreditación para todos los ítems:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las</p>

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de Bienes: **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OBRAS – PLANTA, PERSONAL OBRERO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE POLICIA MUNICIPAL Y EL PERSONAL OBRERO DEL PROGRAMA DE SEGREGACIÓN EN LA FUENTE Y RECOLECCIÓN SELECTIVA DE RESIDUOS SOLIDOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE.**, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], 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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [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 cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes 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 puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,

asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

¹⁵ 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).

“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 Digitales¹⁶.

¹⁶ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

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 ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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.

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

¹⁸ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

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 ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.

²² 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)**
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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)
Presente.-

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ 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.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (PRIMERA CONVOCATORIA)

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°13-2025-MPL/OEC (SEGUNDA CONVOCATORIA)

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.