

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2024-OEC-MPU-BG DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°01- 2024-OEC-MPU-BG

1



CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**“ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PERIODO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE UTCUBAMBA-REGION AMAZONAS-PERU”**

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.mp.gob.pe.
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "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-emitir-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 UTCUBAMBA
RUC N° : 20146917314
Domicilio legal : JR ANGAMOS N° 349-BAGUA GRANDE-UTCUBAMBA-AMAZONAS
Teléfono: : 972628096
Correo electrónico: : muniutcubamba2022@yahoo.es

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA, PERIODO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA-BAGUA GRANDE -AMAZONAS, AÑO 2024

| ITEM PAQ. | CANTIDAD | U. MEDIDA | PRESENTACION | DECRIPCION DEL BIEN |
|-----------|-----------|-----------|------------------|--|
| 01 | 75,975.00 | KG | SACO X 50 Kg | ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO |
| | 1,692.05 | KG | SACO X 50 Kg | FRIJOL PANAMITO |
| | 4,203.00 | KG | SACO X 50 Kg | LENTEJA |
| | 4,203.00 | KG | SACO X 50 Kg | ARVEJA PARTIDA |
| | 4,457.00 | LITRO | CAJA X 12 LITROS | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT |
| | 12,000.00 | LATA | LATA X 425 GR | ENTERO CABALLA EN ACEITE VEGETAL |
| | 982.00 | LITRO | 2X 5 LITROS | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 2X0.5 LT |
| | 8,000.00 | LATA | LATA DE 425 GR | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR |
| | 9,448.00 | LATA | LATA DE 170 GR | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 170 GR |



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante: FORMATO 02, N° 001-2024 de fecha 13 de junio del 2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo 180 días calendario

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| PRODUCTO | U.M. | PRIMERA REMESA | SEGUNDA REMESA | TERCERA REMESA | CUARTA REMESA |
|-------------------------------------|-------|---|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | | 05 DÍAS DE LA FIRMA DE CONTRATO | Del 22 al 26 de julio del 2024 | Del 23 al 27 de setiembre del 2024 | Del 25 al 29 de noviembre del 2024 |
| ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | KG | 12,750.00 | 12,750.00 | 18,772.50 | 31,522.50 |
| FREJOL PANAMITO | KG | 1,692.05 | | | |
| LENTEJA | KG | | | | 4,203.00 |
| ARVEJA PARTIDA | KG | | 1,700.00 | 2,503.00 | |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | LITRO | - 1,625.00 botellas x 1 Litro - 1,784.00 botellas x 0.5 Litros | | 2,832.00 botellas x 1 Litro | |
| ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | 8,000.00 | | | |
| ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | UND | | 12,000.00 | | |
| FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | | 9,448.00 | | |

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo 180 dias calendario

1.6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



1.7. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.8. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO

1.9. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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/ 0.00 .

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° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 31954- ley de presupuesto del sector publico para el año fiscal 2024
- Ley N° 31955- ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público del año 2024
- Decreto legislativo N° 1440-Decreto Legislativo del sistema nacional de presupuesto.
- Decreto supremo N° 344-2018-ef-que aprueba el reglamento de la ley de contrataciones del estado
- D:S N° 082-2019-EF que aprueba el texto único ordenado (TUO) de la ley de contrataciones del estado
- Ley N° 30225- ley de contrataciones del estado
- Ley N° 27444- ley de procedimiento administrativo general
- Ley N° 27806 – ley de transparencia y de acceso a la información publica y su reglamento aprobado por el D:S N° 073-2003—PCM
- Ley N° 28716 – ley de control interno de las entidades del estado
- DS N° 007-2008 -TR que aprueba el texto único ordenado de ley de promoción de competencias y formalización y desarrollo de las micro y pequeñas empresas y de acceso al empleo
- D S N° 008 -2008-TR que aprueba el reglamento de la ley de promoción de competencia y formalización y desarrollo de la micro y pequeña empresa
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

Directivas del OSCE aplicables a este proceso de selección

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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁴**
- 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

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

⁴ 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.



(2) decimales.

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 Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Importante para la Entidad

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

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 | : | 0293-016755 |
| Banco | : | BANCO DE LA NACION |
| N° CCI ⁶ | : | 018-293-00029301675512 |

”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
⁶ En caso de transferencia interbancaria.

- 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 comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

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 LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA-BG, SITO JR ANGAMOS N° 349-BAGUA GRANDE -UTCUBAMBA-AMAZONAS

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos de acuerdo a las entregas con la conformidad del área usuaria (SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES).

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

- Recepción del ALMACEN DEL AREA USUARIA
- Informe del funcionario responsable de la SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA, CON ATENCION A LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES.



⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

342
2024

REQUERIMIENTO

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1. ÁREA USUARIA

Sub Gerencia de Programas Sociales

1.2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de ALIMENTOS para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Utcubamba, Región Amazonas.

1.3. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad brindar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza y vulnerabilidad a través de los Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria, en sus modalidades de atención: Comedores y Ollas Comunes, y Personas en Riesgo, del ámbito de la provincia de Utcubamba, región Amazonas, abasteciéndolos de forma oportuna.

1.4. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa descentralizado que se ejecuta a través de los Gobiernos Locales, bajo el marco normativo emitido por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS. Mediante PCA se otorga un complemento alimentario a la población en situación de pobreza y vulnerabilidad a través de los Centros de Atención de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria", financiados con recursos del Tesoro Público.

En este sentido, la Municipalidad Provincial de Utcubamba, de acuerdo a su jurisdicción y a las competencias que le corresponde; en coordinación con el Comité de Gestión Local y en cumplimiento del reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, y a los compromisos asumidos en el Convenio de Gestión PCA 2024 - 2027, ha elaborado la programación de adquisición de raciones para los beneficiarios de las modalidades de Comedores y Ollas Comunes, y Personas en Riesgo, de la jurisdicción de la provincia de Utcubamba; para la atención durante el año 2024.

1.5. BASE LEGAL

- ✓ Constitución Política del Perú.
- ✓ Ley N° 25307, Ley que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- ✓ Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias
- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia.
- ✓ Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- ✓ Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento
- ✓ Ley N° 29571, Ley que aprueba el Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- ✓ Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- ✓ Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario
- ✓ Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- ✓ Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- ✓ Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- ✓ Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

344
2027

- ✓ Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos
- ✓ Decreto Supremo N° 042-2018-PCM, que establece medidas para fortalecer la integridad pública y lucha contra la corrupción.
- ✓ Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063 – Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, que aprueba la Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 804-2004-MIMDES, Resolución que aprueba la Directiva N° 023-2004-MIMDES, "Lineamientos para la Gestión Descentralizada de los Programas Sociales transferidos a los Gobiernos Locales"
- ✓ Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 01-2020-MIDIS, Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) y su modificatoria mediante la RM N° 093-2020-MIDIS.
- ✓ Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA
- ✓ Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y La Municipalidad Provincial de Utcubamba para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en el periodo 2024-2027.



1.6. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

1.6.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar el apoyo alimentario a los beneficiarios del PCA, con una atención oportuna, adecuada y de calidad en sus modalidades de atención (Comedores y Ollas Comunes, y Personas en Riesgo) para contribuir a la seguridad alimentaria de la población objetivo.

1.6.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Mejorar el estado nutricional de los beneficiarios del PCA en las modalidades de Comedores y Ollas Comunes, y Personas en Riesgo; a través de la entrega oportuna de los alimentos que componen la canasta alimentaria.

| MODALIDAD | DIAS DE ATENCION | BENEFICIARIOS | RACIONES |
|---------------------------|------------------|---------------|----------|
| Comedores y Ollas Comunes | 200 | 2,125 | 425,000 |
| Personas en Riesgo | 100 | 803 | 80,300 |
| TOTAL | | 2,928 | 505,300 |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

340

1.7. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1.7.1. DESCRIPCION DE LOS BIENES

| ITEM PAQUETE | N° | DESCRIPCIÓN | U.M. | CANTIDAD |
|-----------------|----|-------------------------------------|-------|-----------|
| 1 | 1 | ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | KG | 75.795.00 |
| | 2 | FREJOL PANAMITO | KG | 1.692.05 |
| | 3 | LENTEJA | KG | 4.203.00 |
| | 4 | ARVEJA PARTIDA | KG | 4.203.00 |
| | 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | LITRO | 5.349.00 |
| | 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | UND | 8.000.00 |
| | 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | 12.000.00 |
| | 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | 9.448.00 |



1.7.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

339
3/0

SUB ITEM 1: ARROZ PILADO EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205 011 2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|------------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|---|
| CALIDAD | El arroz pilado debe: | | | | | | | | | |
| Requisitos específicos y generales | <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos, granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de helén y polvillo. | | | | | | | | | |
| Clase y longitud | <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table> | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6,6 mm o más | Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | Corto | Menos de 6,2 mm | NTP 205 011 2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición |
| Clase | Longitud del grano entero | | | | | | | | | |
| Largo | De 6,6 mm o más | | | | | | | | | |
| Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | | | | | | | | | |
| Corto | Menos de 6,2 mm | | | | | | | | | |
| Contenido de humedad | Máximo 14% | | | | | | | | | |
| Grado (tolerancias) | | | | | | | | | | |
| - Granos rojos | 0.0% | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos totales | Máximo 2% | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos parciales | Máximo 5% | | | | | | | | | |
| - Granos dañados | 0.0% | | | | | | | | | |
| - Mezcla varietal contrastante | Máximo 2.5% | | | | | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
 Gerencia de Desarrollo Social
 Sub Gerencia de Programas Sociales

333
345

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|--|---|--|
| CALIDAD | | |
| Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0.15% | |
| Granos quebrados | Máximo 5% | |
| Granos inmaduros | 0.00% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria. |

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2021.

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

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 2ª Edición y la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición. Asimismo, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra).

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

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

334
344

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

336
343

SUB ITEM 2: FREJOL PANAMITO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FREJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica: FREJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante. Máximo 1.00% | |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | NTP 205 015 2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos: 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205 015 2015 COR 1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos: 1ª Edición |
| Aspecto | - Grano enfermo: Máximo 0.00% - Grano picado: Máximo 1.00% - Grano partido o quebrado: Máximo 1.00% - Grano arrugado: Máximo 1.00% - Materias extrañas: Máximo 0.050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399 163-1 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica¹, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2003-AG.

² NTP 399 163-1:2017/CT: 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

334 341

SUB ITEM 3 : LENTEJA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA |
| Denominación técnica | LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | KILOGRAMO |
| Descripción general | La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | |
|--------------------------------|---|------------------|---------------|---|-----------------------|---|---------------|---|
| CALIDAD | | | | | | | | |
| Requisitos generales | Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos muertos o en cualquiera de sus estadios - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana - Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | | | | | | | |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | | | | | | | |
| Calibre (tamaño) | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7.5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7.5</td></tr></table> | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7.5 | 2 | Menor que 7.5 | NTP 205 022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja, Requisitos. 2ª Edición |
| Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | | | | | | | |
| 1 | Mayor o igual que 7.5 | | | | | | | |
| 2 | Menor que 7.5 | | | | | | | |
| Grado de calidad (Tolerancias) | | | | | | | | |
| - Grano infectado | 0.00% | | | | | | | |
| - Grano picado | 0.00% | | | | | | | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1.00% | | | | | | | |
| - Grano descascarado | Máximo 1.00% | | | | | | | |
| - Grano arrugado | Máximo 4.50% | | | | | | | |
| - Grano quemado | Máximo 0.20% | | | | | | | |
| - Materias extrañas | Máximo 0.10% | | | | | | | |
| - Variedad contrastante | Máximo 1.00% | | | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

789



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

334

SUB ITEM 4: ARVEJA PARTIDA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205 025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205 025 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | Grano infectado: 0.00% Grano picado: Máximo 0.30% Grano partido o quebrado: Máximo 1.00% Grano con cascara (testa): Máximo 1.00% Grano quemado: Máximo 0.20% Materias extrañas: Máximo 0.10% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna

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

Versión 08

Página 1 de 2





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

338

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205 025 2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205 025 2014 (revisada el 2019):



- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

SUB ITEM 5: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Color | El característico del producto designado | |
| Olor y sabor | Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios | |
| Materia volátil a 105 °C | Máximo 0,2% m/m | CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES |
| Impurezas insolubles | Máximo 0,05% m/m | |
| Contenido de jabón | Máximo 0,005% m/m | |
| Hierro (Fe) | Máximo 2,5 mg/kg | |
| Cobre (Cu) | Máximo 0,1 mg/kg | |
| Índice de ácido | Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite | |
| Índice de peróxido | Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente* | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

329
35.6

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205 025 2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205 025 2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA



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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

828
355

SUB ITEM 6: ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL |
| Denominación técnica | CONSERVA DE JUREL ENTERO EN ACEITE VEGETAL |
| Unidad de medida | LATA |
| Descripción general | Conserva elaborada a base de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deben ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias y deben cumplir con lo establecido en la NTP 041.001.2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 5.1.1 de la NTP 204.001.2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El entero de jurel en aceite vegetal es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.



En el entero de jurel en aceite vegetal, los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escumido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|---|--|
| CALIDAD | Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias: | |
| Factores de calidad | El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. | NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición |
| | El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. | |
| | El peso neto promedio y el peso escumido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. | |
| Defectos | Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente. | |
| Materias extrañas | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o el medio de envasado, que no constituya un peligro para la | |

Versión 01

Página 1 de 3





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

327
534

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|------------------------|--|--|
| | salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación. | |
| Olor y sabor | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. | |
| Textura | - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escumido. | |
| Alteraciones del color | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escumido. | |
| Materias objetables | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estrueta de más de 5 mm de longitud. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente. | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204 001 2019.

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

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204 001 2019.

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

Versión 01

Página 2 de 3





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

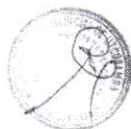
326
333

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

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

2.4. Inserto: No aplica.

Precisión 4: No aplica.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

SUB ITEM 7: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204 002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deben envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme. El pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204 002:2011 (revisada el 2016).

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Aspecto y color | El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica. | |
| Medio de cobertura | El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente. | |
| Materias extrañas | El producto final debe estar exento de materias extrañas. | |
| Olor y sabor | El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables. | NTP 204 016:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición |
| Textura | El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecondimento. | |
| Peso neto y peso escurrido medio | El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2016. Cantidad de producto en greenvases. 3ª Edición. | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|---|
| Defectos | Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204 017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS Tabla de puntuación de defectos para la calificación 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente. | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204 018:2015.



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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204 018:2015.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204 018:2015 y con

* Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera modificada mediante Decreto Legislativo 1402.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

323 330

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

SUB ITEM 8: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

| | |
|--------------------------------|--|
| Código del CUBSO | 5012153800390595 |
| Denominación del requerimiento | Conserva de filete de caballa en aceite vegetal en envase de hojalata de 170 g sobre de grasas saturadas. |
| Denominación técnica | Filete de caballa en aceite vegetal en envase de hojalata de 1/4 libra tuna. |
| Unidad de medida | Unidad |
| Resumen | La conserva de filete de caballa en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies <i>Scomber japonicus peruanus</i> , <i>Scomber japonicus</i> u otras <i>Scomber</i> especies pre-cocidas, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización. |

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes.

| N° | Características | Especificación | Documento técnico de referencia |
|-----|-------------------------|---|--|
| 1 | Características físicas | | |
| 1.1 | Tipo de presentación | <p>El filete es el músculo en forma longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas, y carne oscura. (Véase nota 1).</p> <p>El tamaño de los filetes será de acuerdo al envase, de manera tal que ocupen al diámetro, ancho, largo o altura de forma completa.</p> <p>El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.</p> | <p>NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.3.</p> <p>NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.</p> <p>NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.2.</p> |
| 1.2 | Peso neto | 170 g (Véase nota 2). | Establecido por el Ministerio. |
| 1.3 | Peso escuando | 120 g (Véase nota 2). | Establecido por el Ministerio. |

Version 01

Página 1 de 10



YSAAC DEL PUENTE
DE LA VEGA CHUMBE
N° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG
Fecha: 2024-08-08
15:58:42-0500





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

| N° | Características | Especificación | Documento técnico de referencia |
|--------------------------------------|------------------------|---|--|
| 1.4 | Determinación de vacío | El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76.2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3). | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7. |
| 2 Características químicas | | | |
| 2.1 | Histamina | a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 4). | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1. |
| 2.2 | Cloruro de Sodio | a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0.5% en el músculo. | Establecido por el Ministerio. |
| 2.3 | Estano | Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco. | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1. |
| 2.4 | Plomo | Contenido máximo 0.30 mg / kg peso fresco. | |
| 2.5 | Cadmio | Contenido máximo 0.10 mg / kg peso fresco. | |
| 2.6 | Mercurio | Contenido máximo 0.5 mg / kg peso fresco. | Establecido por el Ministerio. |
| 2.7 | Líquido de gobierno | Mínimo 60 % de aceite vegetal del total de insumos empleados. (Véase nota 5). | |
| 2.8 | Grasas saturadas | Menos de 4 g / 100 g del contenido del envase. | Establecido por el Ministerio. |
| 3 Características sensoriales | | | |
| 3.1 | Olor | Deberá ser característico del producto. | NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1. |
| | | El producto debe tener el olor característico de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables. | NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa 2ª Edición. Apartado 7.1.4. |



Recibido por PUENTE
DE LA VEGA HUMBER
N° 03-2024-MPU-D
2024/PM037/MD
FOLIO 0023 DE 08
15:59:30 CUCO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social

Sub Gerencia de Programas Sociales

| N° | Características | Especificación | Documento técnico de referencia |
|--|---------------------|---|--|
| 3.2 | Color | Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales. | NTP 204.001.2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.2. |
| | | El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete). | NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.1. |
| 3.3 | Sabor | Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas. | NTP 204.001.2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.3. |
| | | El producto debe tener el sabor característico de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables. | NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.4. |
| 3.4 | Textura | Firme, propio del producto y no deberá tener espinas duras. | NTP 204.001.2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.4. |
| | | El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento. | NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.5. |
| 3.5 | Líquido de gobierno | El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios. | NTP-CODEX STAN 210.2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. Apartado A.1.1. |
| 4 Características microbiológicas | | | |
| 4.1 | Estéril comercial | No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos). (Véase nota 6). | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8. |
| 5 Características Parasitológicas | | | |
| 5.1 | Parásitos | Ausencia de parásitos visibles. | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5. |

Versión 01

Página 3 de 10



Visado por PUENTE
DE LA VEGA COLUMBE
Firma: Fabian F. AU
20504 7946137 hurg
Firma: 2022-06-09
16:07:01 0500



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

| N° | Características | Especificación | Documento técnico de referencia |
|-----|---|---|--|
| 6 | Envase primario | | |
| 6.1 | Material de Envase | Hojalata | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6. |
| 6.2 | Ganchos de cuerpo y tapas | Deben ser uniformes en su perímetro | |
| 6.3 | Borde superior e inferior de doble cierre | Lisos y sin irregularidades | |
| 6.4 | Compuesto sellador | Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre | |
| 6.5 | Compacidad del envase | Mayor o igual a 75% | |
| 6.6 | Penetración de gancho de cuerpo | Mayor o igual a 70% | |
| 6.7 | Traslape | Mayor o igual al 45% | |
| 6.8 | Traslape técnico | Mayor o igual a 1 mm. | |
| 6.9 | Arruga (grado de apriete) | No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%) | |

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio del mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición.

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4.5% del peso neto y peso escumido, según corresponda conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002 2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

| Número de unidades de muestra | Tolerancia |
|-------------------------------|------------|
| n=5 | c=0 |

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Versión 01

Página 4 de 10



VALIDO por PUENTE
DE LA VEGA CHUMBE
1501180301 AU
2024-04-01 hasta
2024-03-31-08
1807130301



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

| Número de unidades de muestra | Tolerancia | Límites de tolerancia (ppm) | |
|-------------------------------|------------|-----------------------------|-----|
| | | m | M |
| n=9 | c=2 | 100 | 200 |

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002.2012, Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección, 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: Requerimiento establecido tomando como base que la cantidad promedio de aceite en el envase debe representar la mayor proporción de los insumos utilizados como líquido de gobierno, conforme a la lista de ingredientes declarados en el protocolo técnico de registro sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la denominación comercial de "atún en aceite vegetal".

Nota 6: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

| Número de unidades de muestra | Tolerancia |
|-------------------------------|------------|
| n=5 | c=0 |

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002.2012, Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección, 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 7), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, esto debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto.
- Peso escudo.
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda, código de habilitación o

Versión 01

Página 5 de 10



Visado por PUENTE
DE LA VEGA, DORAME
Firma: 12/06/2024
Firma: 12/06/2024
Firma: 12/06/2024





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

22

- autorización sanitaria de la planta y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- Instrucciones para su uso;
- Número de Registro sanitario emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación;
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insecto o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o futuro, debe ser declarado.

Nota 7: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE, y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destina, conforme a lo establecido en la Segunda Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652.2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional 3ª Edición, la cual establece la declaración en el etiquetado nutricional de la siguiente información:

- Valor energético;
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales;
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta;
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652.2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

| Contenido de Grasa Total | | | |
|--------------------------|-------------------------------|----|--|
| De las cuales | Ácidos grasos saturados | g | |
| | Ácidos grasos trans | g | |
| | Ácidos grasos monoinsaturados | g | |
| | Ácidos grasos poliinsaturados | g | |
| | Colesterol | mg | |

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652.2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional 3ª Edición, como se muestra a continuación:

| | |
|---------------------------------|----|
| Ácido oleico (Omega 9) | mg |
| Ácido alfa-linolénico (Omega 6) | mg |
| Ácido alfa-linolénico (Omega 3) | mg |
| EPA (LC-Omega 3) | mg |
| DHA (LC-Omega 3) | mg |

Versión 01

Página 6 de 10



Validado por PUENTE
DE LA VEGA CHUMBE
CÓDIGO: 865677
2024-04-27 14:22
Página: 2024-04-27 14:22





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
 Gerencia de Desarrollo Social
 Sub Gerencia de Programas Sociales

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272 092 1986 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El precio de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyan en el precio de su oferta los tributos respectivos.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad, según lo estipulado en el artículo 40.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- La garantía comercial mínima será de (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 10.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Elegirse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil

Version 01

Página 7 de 10



Visado por FUENTE
 DE LA VIGILANCIA
 DE LA VIGILANCIA
 2024-08-17 14:02
 1836671305



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo

- Los utensilios, materiales y equipos utilizados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Tanto el almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde su verificación al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 De la recepción

- a) El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.
- b) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 334-2018-EF y sus modificaciones.
- d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.4, al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.4 Evaluación documentaria

- a) El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 1 al responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
- b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Version 01

Página 8 de 10



Visado por PUENTE
DE LA VALIA, Ciudad
100128001 AU
100128001 AU
100128001 AU
100128001 AU





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

| DOCUMENTOS |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Copia simple de la Orden de compra - Guía de internamiento la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista. Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado y factura. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 8 y 9). Copia simple del Protocolo Técnico para Habitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto; el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 8 y 9). Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, el cual debe señalar que el lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 8 y 9). Copia simple del Protocolo Técnico para Habitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, el cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 8 y 9). |

Nota 8: Las copias de los documentos solicitados en la Tabla 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 9: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.5 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1 de la NTP 204.007.2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

Versión 01

Página 9 de 10



VALIDO POR PUENTE
DE LA VENTA CUMPLE
CON LOS REQUISITOS
ESTABLECIDOS EN
LA NTP 204.007.2021
PESCADOS, MARISCOS Y
PRODUCTOS DERIVADOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social

Sub Gerencia de Programas Sociales

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de inspección I, NCA=6.5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002.2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.6 De la emisión de la conformidad

a) La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 166 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La recepción será otorgada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.

b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documental e inspección por atributos. Así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.

c) El informe de conformidad de la adquisición deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:

- Identificación del lote.
- Acta de recepción.
- Resultados de la evaluación documental, señalada en el numeral 2.2.4 de la presente ficha.
- Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.

d) La recepción y conformidad de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, conforme a lo señalado en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

2.2.7 Penalidades aplicables

Se establece penalidad por mora en la entrega de los productos según los plazos establecidos, conforme a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

Version 01

Página 18 de 10



VERIFICAR FUENTE
DE LA VEGA, CHERARISE
N° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG
18/05/2024



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

319

1.7.3. PRECISIONES A LAS CARACTERISTICAS TECNICAS:

A continuación, se efectuarán las precisiones con relación a las características de los bienes.

| SUB ITEM | DENOMINACION DEL BIEN | PRECISIONES | | | | |
|------------------|---------------------------------|--|------------------|---|---------------|-----------------------|
| 1 | ARROZ PILADO EXTRA | <p>Precisión 1: Del bien Arroz Pilado Extra Mediano</p> <p>Precisión 2: Envase Polipropileno, transparente de 81.50 grs o superior, tejido trama 10 cintas/pulgada. Urdimbre 10 cintas/pulgada. Cosido cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo</p> <p>El envase debe ser de material inocuo y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al art. 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Precisión 3: Rotulado Según el Anexo: A-1</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> | | | | |
| 2 | FREJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA | <p>Precisión 2: Envase Polipropileno, transparente de 81.50 grs o superior, tejido trama 10 cintas/pulgada. Urdimbre 10 cintas/pulgada. Cosido cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo</p> <p>El envase debe ser de material inocuo y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al art. 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Precisión 3: Rotulado Según el Anexo A-2</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> | | | | |
| 3 | LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA | <p>Precisión 1: Del Bien</p> <table border="1"><tr><td>Calibre (tamaño)</td><td>1</td></tr><tr><td>Diametro (mm)</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr></table> <p>Precisión 2: Envase Polipropileno, transparente de 81.50 grs o superior, tejido trama 10 cintas/pulgada. Urdimbre 10 cintas/pulgada. Cosido cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo</p> <p>El envase debe ser de material inocuo y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al art. 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Precisión 3: Rotulado Según el Anexo A-3</p> | Calibre (tamaño) | 1 | Diametro (mm) | Mayor o igual que 7,5 |
| Calibre (tamaño) | 1 | | | | | |
| Diametro (mm) | Mayor o igual que 7,5 | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

318

| | | Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación. | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|----|----------------|------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| 4 | ARVEJA PARTDA CALIDAD 1-EXTRA | <p>Precisión 2: Envase</p> <p>Polipropileno, transparente de 81.50 grs o superior, tejido trama 10 cintas/pulgada. Urdimbre 10 cintas/pulgada. Cosido cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo</p> <p>El envase debe ser de material inocuo y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al art. 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Precisión 3: Rotulado Según el Anexo A-4</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> | | | | | | | | | | |
| 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | <p>Precisión 2: Envase y embalaje</p> <p>ENVASE La presentación solicitada será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido neto: 1 L • Contenido neto: 0.5 L • Estructura de envase: PET (Tereftalato de Polietileno) • Capacidad del envase: 1 L • Capacidad del envase: 0.5 L • Color del envase: Transparente • El envase deberá tener precinto de seguridad <p>EMBALAJE: a) Cajas de 12 unidades (botellas de 01 Litro) b) Cajas de 12 unidades (botellas de 0.50 Litro)</p> <p>Precisión 3: Rotulado Según el Anexo A-5:</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> | | | | | | | | | | |
| 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | <p>Precisión 2: Envase</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Peso Neto (g)</th> <th>Peso escurrido aproximado (g)</th> <th>Nº de envase por caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mínimo 425 g</td> <td>Mínimo 280 g</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p>Importante: Presión de vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase</th> <th>Presión al vacío</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hojalata y/o Chapa cromada (TFS)</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Embalaje Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las misma.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja, según Anexo A-6</p> <p>Precisión 3: Rotulado</p> | Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | Tipo de envase | Presión al vacío | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) |
| Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | | | | | | | | | | |
| Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | | | | | | | | | | |
| Tipo de envase | Presión al vacío | | | | | | | | | | | |
| Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) | | | | | | | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

317

| | | <p>Según Anexo A-6</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> <p>Precisión 2: Envase</p> <table> <tr> <th>Peso Neto (g)</th><th>Peso escurrido aproximado (g)</th><th>Nº de envase por caja</th></tr> <tr> <td>Mínimo 425 g</td><td>Mínimo 280 g</td><td>24</td></tr> </table> <p>Importante: Presión de vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table> <tr> <th>Tipo de envase</th><th>Presión al vacío</th></tr> <tr> <td>Hojalata y/o Chapa cromada (TFS)</td><td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)</td></tr> </table> | Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | Tipo de envase | Presión al vacío | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) |
|--|--------------------------------------|---|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|----|----------------|------------------|--|--------------------------------------|
| Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | | | | | | | | | | |
| Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | | | | | | | | | | |
| Tipo de envase | Presión al vacío | | | | | | | | | | | |
| Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) | | | | | | | | | | | |
| 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | <p>Embalaje</p> <p>Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las misma.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja, según Anexo A-7</p> <p>Precisión 3: Rotulado</p> <p>Según Anexo A-7</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> <p>Precisión 2: Envase</p> <table> <tr> <th>Peso Neto (g)</th><th>Peso escurrido aproximado (g)</th><th>Nº de envase por caja</th></tr> <tr> <td>Mínimo 425 g</td><td>Mínimo 280 g</td><td>24</td></tr> </table> <p>Importante: Presión de vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table> <tr> <th>Tipo de envase</th><th>Presión al vacío</th></tr> <tr> <td>Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)</td><td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)</td></tr> </table> | Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | Tipo de envase | Presión al vacío | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) |
| Peso Neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Nº de envase por caja | | | | | | | | | | |
| Mínimo 425 g | Mínimo 280 g | 24 | | | | | | | | | | |
| Tipo de envase | Presión al vacío | | | | | | | | | | | |
| Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) | Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg) | | | | | | | | | | | |
| 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | <p>Embalaje</p> <p>Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las misma.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja, según Anexo A-8</p> <p>Precisión 3: Rotulado</p> <p>Según Anexo A-8</p> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipulación.</p> | | | | | | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

316

1.7.4. TIEMPO DE VIDA UTIL

| ITEM PAQUETE | N° | DESCRIPCIÓN | TIEMPO DE VIDA UTIL |
|--------------|----|-------------------------------------|---|
| 1 | 1 | ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | La Fecha de vencimiento debe ser superior a 6 meses de la fecha de recepción en el almacén de Programas Sociales |
| | 2 | FREJOL PANAMITO | |
| | 3 | LENTEJA | |
| | 4 | ARVEJA PARTIDA | |
| | 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | La Fecha de vencimiento debe ser superior a 9 meses de la fecha de recepción en el almacén de Programas Sociales |
| | 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | |
| | 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | La Fecha de vencimiento debe ser superior a 24 meses de la fecha de recepción en el almacén de Programas Sociales |
| | 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | |

1.7.5. TRANSPORTE

El contratista deberá acreditar contar con vehículo que deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir a los bienes características indeseables que impidan su consumo. Así mismo deberá acreditar contar con 2 personas como mínimo (no incluye chofer) para la descarga de los alimentos en el almacén de la entidad.

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

| ITEM PAQUETE | N° | DESCRIPCIÓN | PRECISIONES |
|--------------|----|-------------------------------------|---|
| 1 | 1 | ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas del D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. |
| | 2 | FREJOL PANAMITO | Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas del D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Además deberá cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AGSENAS-DIAIA, según indica el Artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Alimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias, según corresponda. |
| | 3 | LENTEJA | |
| | 4 | ARVEJA PARTIDA | |
| | 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | |
| | 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas del D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. |
| | 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | |
| | 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | |

El personal acreditado para la carga y descarga, deberá contar con los seguros pertinentes: Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), lo cual será acreditado por cada prestación.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

1.8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS DEL CONTRATISTA

1.8.1. CONDICIONES DE LA OPERACIÓN E INDUMENTARIA

1.8.1.1. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

El contratista deberá acreditar contar con personal a cargo del envasado, almacenamiento y distribución, capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos - BPM, lo cual involucra a todo el personal que interviene en la manipulación de los bienes objeto de la convocatoria.

1.8.1.2. IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

El personal manipulador de alimentos en cualquiera de las etapas de la prestación, deberá portar su respectivo fotocheck, el mismo que puede ser solicitado por la entidad durante la ejecución contractual.

1.8.1.3. CONTEO Y DESESTIBA

El contratista deberá asegurar por medio de su personal, un adecuado conteo y desestiba de los bienes a entregar, debiendo ser ordenados por lote de producción en el lugar que lo indique el responsable de almacén de la entidad.

1.8.1.4. INDUMENTARIA

Durante la ejecución contractual, el personal manipulador encargado del almacenamiento de los bienes materia de la presente convocatoria en el almacén del contratista y de la entrega en el almacén de la entidad, deberá contar con la indumentaria correspondiente: Pantalón, polo, protector para el cabello, zapato cerrado o bota.

1.8.2. CONDICIONES DEL ALMACEN DEL CONTRATISTA

a) **Contar con Licencia Municipal de Funcionamiento.** En el caso que la persona natural o jurídica sea propietaria del establecimiento (almacén) o el establecimiento sea alquilado, la licencia de funcionamiento debe estar a nombre del participante y en caso de consorcio, la licencia de funcionamiento del o de los establecimientos (almacenes) debe estar a nombre del consorcio o a nombre de uno de los consorciados. La Licencia Municipal de Funcionamiento debe estar vigente durante la ejecución contractual.

b) **Contar con Certificado de Saneamiento Ambiental.** La empresa o entidad que emita la certificación debe estar autorizada por la Autoridad de Salud (presentar en la evaluación técnica de establecimientos el certificado original y la fotocopia de la Resolución o Certificado o Constancia de autorización u otro documento que acredite la autorización, tales como registros, cartas u oficios emitidos por la autoridad competente), debe presentar el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA). El Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental, debe indicar haberse realizado los siguientes tratamientos:

- ✓ Desinfección (obligatorio).
- ✓ Desinsección (obligatorio).
- ✓ Desratización (obligatorio).
- ✓ Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio).
- ✓ Limpieza de tanques sépticos (en caso de tenerlo).

El Certificado de Saneamiento Ambiental debe estar vigente durante la ejecución contractual.

El certificado de saneamiento ambiental debe estar a nombre del titular de la Licencia Municipal de Funcionamiento.

1.8.3. PROMESA DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ORIGEN REGIONAL

En concordancia con la Ley N° 27767 y su reglamento, el participante presentará una declaración jurada de entrega de alimentos de origen regional, debiendo detallar el/los producto/s de origen regional, lo cual deberá ser acreditado con el Certificado o Constancia de Productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. Este documento deberá tener una antigüedad de emisión no mayor a un (01) año calendario previos a la fecha de la convocatoria.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

314

1.8.4. GARANTIA

- a. **Alcance de la Garantía:** Se solicitará garantía comercial de 6 meses para cada bien, por defectos de fabricación, inocuidad y/o idoneidad a partir de la fecha de recepción en almacén de la entidad.
- b. **Procedimiento para hacer efectiva la garantía:** El área usuaria comunicará a la Sub Gerencia de Abastecimientos de la entidad, respecto al hallazgo de bienes no conformes posterior a la conformidad de recepción, especificando número de lote, fecha de vencimiento, observaciones encontradas y cantidad de bienes que se requieren reposición.
La Sub Gerencia de Abastecimientos notificará por correo electrónico al contratista las observaciones encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- c. **Plazo para la reposición de los bienes:** La reposición de los bienes observados, deberá efectuarse en un plazo máximo de 3 días calendarios de efectuada la notificación.
La reposición de los bienes no representará costo alguno para la entidad.

1.8.5. VIGIANCIA Y CONTROL

El contratista deberá presentar condiciones que permitan, en cualquier momento de la ejecución del contrato, desarrollar el proceso de trazabilidad de los bienes, es decir, contar con procedimientos que permitan identificar en qué parte de la cadena de producción, almacenamiento o distribución (entrega efectiva de los bienes a la entidad) existió la observación o determinación de bienes no conformes; para lo cual se podrá realizar los siguientes procedimientos:

- a. **Control de calidad de alimentos en el almacén del contratista:** La entidad a través del área usuaria podrá realizar el control de calidad de los bienes a entregar por parte del contratista en el almacén acreditado, para lo cual aplicará un muestreo con participación de un representante del contratista, aplicando la tabla de muestreo de la Norma MIL-STD-105D. El contratista presentará el certificado de calidad o certificados de inspección de lote hasta con un día de anticipación a la fecha programada. De lo cual se levanta el acta respectiva y de encontrarse observaciones el contratista tendrá un plazo máximo de 3 días calendarios para subsanar las observaciones, para lo cual se programará un nuevo muestreo para el control de calidad en un plazo que no exceda de 5 días calendarios.
- b. **Control de calidad en el almacén de la entidad:** Será realizado por el área usuaria, con el fin de verificar las condiciones adecuadas de los bienes recibidos por parte del contratista. De existir productos no conformes (abierto, golpeado, oxidado, faltante, roto, sucio, mojado, con hongos o con insectos o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento), estos deberán ser repuestos por el contratista en un plazo que no exceda de 3 días de notificado.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social

Sub Gerencia de Programas Sociales

1.9. DOCUMENTOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO.

Para la suscripción del contrato, el ganador de la buena pro deberá presentar, además de los exigidos por la Ley de Contrataciones del Estado, los siguientes documentos:

- Copia legalizada de la Licencia Municipal de Funcionamiento del local y/o almacén.
- Copia legalizada del Certificado de Saneamiento ambiental del local y/o almacén y copia del documento expedido por el Ministerio de Salud o su dependencia desconcentrada que acredite a la empresa que realizó el saneamiento ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua, y de ser el caso limpieza de tanques sépticos, en el marco del DS 022-2001-SA

1.10. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN.

En un plazo mínimo de 3 días antes del vencimiento del plazo de entrega, el contratista deberá presentar los siguientes documentos, para el inicio de la prestación.

- Copia simple del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) del personal manipulador acreditado, asignado para la entrega de los alimentos.
- Carta simple con los datos del vehículo y conductor que realizará el transporte de los alimentos, adjuntando:
 - ✓ Copia simple del SOAT
 - ✓ Copia simple de tarjeta de identificación vehicular
 - ✓ Copia simple de licencia de conducir
 - ✓ Copia simple de revisión técnica vehicular
 - ✓ Copia legalizada del Certificado de Saneamiento Ambiental del Vehículo que realiza el transporte.
- Copia legalizada de los Certificado de Calidad o Certificados de Inspección o Ensayo, emitido por un organismo acreditado por INACAL (por cada lote); que confirme que los bienes por entregar cumplen con las características y especificaciones técnicas requeridas
- Copia legalizada de la constancia o certificado del productor agrícola de la región. (Sub ítem 1)
- Copia legalizada del control médico semestral del personal manipulador de alimentos (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes), que incluya como mínimo los exámenes médicos de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Copia del DNI o Carnet de Extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos en la etapa de distribución y transporte.

Precisión 1: Durante la ejecución contractual, la entidad podrá efectuar visitas inopinadas al almacén del contratista a través de personal acreditado por el área usuaria.

Precisión 2: Es responsabilidad del contratista de asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción de contrato y ejecución contractual se mantenga vigente.

La documentación antes señalada será presentada directamente al área usuaria, quien será la responsable de la revisión, evaluación y aprobación. Los resultados serán comunicados al contratista vía correo electrónico al día siguiente de la recepción de los documentos.

1.11. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION

- Lugar:** El contratista entregará los bienes en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Utcubamba, ubicado Jr. Mesones Muro N° 280, Distrito de Bagua Grande, Provincia de Utcubamba, Departamento de Amazonas en los horarios de lunes a viernes en la mañana de 08:00 horas a 13:00 horas, en la tarde de 15:00 horas hasta las 17:45 horas.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

312

1.11.2. **Plazo:** La ejecución será de 180 días calendario, computados a partir del día siguiente de notificado el contrato, según el siguiente cronograma.

| PRODUCTO | U.M. | PRIMERA REMESA | SEGUNDA REMESA | TERCERA REMESA | CUARTA REMESA |
|-------------------------------------|-------|---|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | | 05 DÍAS DE LA FIRMA DE CONTRATO | Del 22 al 26 de julio del 2024 | Del 23 al 27 de setiembre del 2024 | Del 25 al 29 de noviembre del 2024 |
| ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | KG | 12,750.00 | 12,750.00 | 18,772.50 | 31,522.50 |
| FREJOL PANAMITO | KG | 1,692.05 | | | |
| LENTEJA | KG | | | | 4,203.00 |
| ARVEJA PARTIDA | KG | | 1,700.00 | 2,503.00 | |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | LITRO | - 1,625.00 botellas x 1 Litro - 1,784.00 botellas x 0.5 Litros | | 2,832.00 botellas x 1 Litro | |
| ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | 8,000.00 | | | |
| ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | UND | | 12,000.00 | | |
| FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | UND | | 9,448.00 | | |

1.12. RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES

El responsable de Almacén de Programas Sociales de la entidad, es la única persona responsable de la recepción de los bienes, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas en coordinación con la Sub Gerencia de Programas Sociales

1.13. PENALIDADES

1.13.1. PENALIDAD POR MORA

En caso de retraso injustificado en la entrega de los bienes, de acuerdo al cronograma establecido por parte del contratista, la entidad aplicará una penalidad por cada día de retraso de acuerdo a los establecido en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

1.13.2. OTRAS PENALIDADES

- Cada penalidad se calcula de forma independiente de las demás penalidades, las que serán deducidas de los pagos parciales, del pago final o de la garantía de fiel cumplimiento. El monto total de las penalidades aplicadas al contrato no debe superar el diez (10%) del monto contractual vigente.
- En caso el monto de las penalidades aplicadas en un determinado contrato supere los montos pendientes de pago, éstas serán deducidas de la Garantía de Fiel Cumplimiento o del sistema alternativo a la obligación de presentar la Garantía de Fiel Cumplimiento (retención MYPE).
- El incumplimiento de obligaciones generadas por error del contratista y/o de terceros, no se consideran como hechos de caso fortuito o fuerza mayor.
- Ante cualquier controversia respecto a la aplicación de penalidades, se aplica únicamente la cláusula de solución de controversias del contrato correspondiente.

Las penalidades se aplican en días calendarios de acuerdo con el siguiente detalle:





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
|----|---|---|--|
| 1 | No mantener vigente el Registro Sanitario – DIGESA (para bienes controlados por DIGESA) o el Certificado de Autorización Sanitaria – SENASA (para bienes controlados por SENASA) o el Protocolo técnico para Registro Sanitario – SANIPES (para bienes controlados por SANIPES), de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato o No mantener vigente el Registro Sanitario y/o Protocolo técnico para Registro Sanitario – SANIPES del bien, durante la ejecución del contrato. | 01 unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | a) El área usuaria, advertirá sobre el incumplimiento por parte del contratista e informará de manera sustentada dicho hecho a la Sub Gerencia de Abastecimientos. |
| 2 | No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa autorizadas por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes declarados por el contratista durante la ejecución del contrato. | 01 Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | b) la Sub Gerencia de Abastecimientos, correrá traslado al Contratista mediante una carta y/o correo electrónico, comunicando la penalidad impuesta, para que este efectúe el descargo respectivo |
| 3 | Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento del DS 022-2001-SA durante la visita de la entidad a los almacenes del contratista. | 50 % de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | |
| 4 | Por no cumplir con las especificaciones establecidas del rotulado. | 10% de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | c) El Contratista en el plazo máximo de tres (03) días calendarios de notificada la penalidad presentará su descargo correspondiente mediante una carta debidamente sustentada dirigido a la Sub Gerencia de Abastecimientos |
| 5 | Por no cumplir con las especificaciones técnicas establecidas del transporte. | 50 % de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | |
| 6 | Por no mantener vigente la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. (SUB ITEM 1,5,6,7,8) | 01 Unidad Impositiva Tributaria -UIT, por cada ocurrencia. | |
| 7 | Por no presentar el Certificado de Calidad y/o Certificados de inspección, en el plazo y de acuerdo a lo requerido en el numeral 1.10 | 50% de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | De no contar con el descargo, se aplicará la penalidad y se descontará del pago parcial |
| 8 | Por no cumplir el plazo de reposición del bien, según numeral 1.8.4 | 50% de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT por cada día de retraso. Por cada ocurrencia | d) La Sub Gerencia de Abastecimientos, previo informe del área usuaria, resolverá el mismo en el plazo máximo de siete (07) días calendario, y comunicará el resultado de la misma al contratista mediante una carta y/o correo electrónico. |
| 9 | Impedir el ingreso del personal acreditado por la entidad a las instalaciones de los almacenes, para que verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales | 01 Unidad Impositiva Tributaria -UIT, por cada ocurrencia. | |
| 10 | No mantener vigente la Licencia Municipal de Funcionamiento del almacén, durante la ejecución contractual | 01 Unidad Impositiva Tributaria - UIT, por cada ocurrencia. | |
| 11 | No acreditar la entrega de alimentos de origen regional durante la ejecución contractual, de acuerdo a su Propuesta Técnica; según numeral 1.8.3 | 10 % del monto del Sub ítem correspondiente, por cada ocurrencia | |

PRECISIÓN: Las penalidades establecidas serán exigibles, sin perjuicio de la responsabilidad del contratista de la indemnización por daño ulterior en favor de la entidad, de conformidad con lo previsto por el Artículo N° 1341 del Código Civil.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

1.14. CONFORMIDAD

La conformidad de la prestación se regula por lo establecido en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para el presente procedimiento el área usuaria es la Sub Gerencia de Programas Sociales.

La Conformidad será otorgada por el área usuaria en un plazo máximo de 7 días calendario de producida la recepción.

1.15. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor luego de la conformidad de recepción de los bienes por cada entrega, para lo cual se verificará la siguiente documentación:

- a) Informe de Recepción del producto por parte del responsable de almacén de Programas Sociales, adjuntando la siguiente documentación:
 - Guía de Remisión, con el sello de recibido y fecha de recepción.
 - Acta de prueba de cocción de los productos: arroz pilado extra y las menestras o leguminosas
 - Ficha de Control de Calidad suscrito por el proveedor y el responsable a almacén de programas sociales.
- b) Informe de conformidad del área usuaria.
- c) Comprobante de pago.

1.16. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

La conformidad en la recepción de los productos por el área usuaria no enerva o perjudica el derecho de reclamar las consecuencias derivadas por defectos o vicios ocultos, conforme a los dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado, en concordancia con el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y/o administrativas que correspondan.

La Municipalidad Provincial de Utcubamba puede aplicar la acción redhibitoria por vicio oculto, establecida en el artículo 1511° del Código Civil, cuando, al momento de la entrega, por cualquier circunstancia, imputable o no imputable al contratista, el área usuaria no haya podido detectar y que los alimentos entregados hayan sido declarados no aptos para el consumo humano determinado por la autoridad sanitaria competente y que afecten a la salud de las/los usuarias/os.", determinado por la autoridad de salud.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será según la vida útil de cada producto, de acuerdo a lo establecido en el numeral 1.7.4

1.17. SISTEMA DE CONTRATACION

A suma alza

1.18. SUB CONTRATACION

No se aceptará sub contratación

1.19. NORMAS 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, 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.

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; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

1.20. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la presente prestación e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante el siguiente orden de ideas: trato directo, conciliación y/o acción judicial

1.21. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

La Municipalidad Provincial de Utcubamba puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- Cuando el contratista durante las actividades de supervisión, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) o esta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.
- Cuando los alimentos entregados, sean declarados no aptos para el consumo humano en aspectos relacionados a la inocuidad, determinado por la autoridad sanitaria competente, sin perjuicio de la obligación de la reposición de productos a cargo del contratista.
- Cuando los alimentos entregados, no cumplan con los requisitos microbiológicos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos determinados por el Organismo de Inspección (contratado por la entidad). Sin embargo, si la autoridad sanitaria competente en el marco de sus funciones realice vigilancia sanitaria y se pronuncie sobre la aptitud del alimento, el resultado emitido por dicha autoridad para el análisis microbiológico, es prevalente.
- Cuando el contratista acumule el 10% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.
- Cuando los alimentos entregados por el contratista, generen afectación a la salud de las/los usuarias/os del Programa de Complementación Alimentaria, determinado por la autoridad de salud.
- Cuando el contratista no permita la ejecución de las actividades de supervisión hasta en dos (2) oportunidades.
- Cuando el contratista incurra en el incumplimiento de la cláusula anticorrupción establecida en el contrato.

El procedimiento para resolver el contrato será conforme a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

II. REQUISITOS DE HABILITACION

| SUB ITEM | DENOMINACION DEL BIEN | REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS |
|-------------|--------------------------|--|
| 1 | ARROZ PILADO EXTRA | <p>1) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; y/o Certificado o Constancia de Productor Agrícola de la región, en caso de ofertar producto de origen regional.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.</p> |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
 Sub Gerencia de Programas Sociales

308

| | | |
|---|---|--|
| | | Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. |
| 2 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA | Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. |
| 3 | LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA | |
| 4 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA | |
| 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | <p>1) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | <p>Para producto nacional:</p> <p>1) Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>2) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> |
| 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | |
| 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

308

| | |
|--|--|
| | <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> |
|--|--|

III. ANEXOS

3.1. ANEXO A

Rótulos de etiquetas, (Anexos A-1 al A-7)

3.2. ANEXO B

Declaración Jurada de Tipo de Postor

3.3. ANEXO C

Declaración Jurada de promesa de entrega de alimento de origen regional

Bagua Grande, 14 de mayo del 2024.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
BAGUA GRANDE

Solicitante
Area Usaria

756



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

306

ANEXO A-1



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ARROZ PILADO
EXTRA



PRODUCIDO POR :
ENVASADO POR :
COMERCIALIZADO POR:
REGISTRO SANITARIO :
FECHA DE ENVASADO :
CODIGO DE LOTE :
CONTENIDO NETO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

305

ANEXO A-2



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

FREJOL PANAMITO
CALIDAD 1 - EXTRA



PRODUCIDO POR :
ENVASADO POR :
COMERCIALIZADO POR:
AUT. SANITARIA SENASA:
FECHA DE ENVASADO :
CODIGO DE LOTE :
CONTENIDO NETO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

304

ANEXO A-3



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

LENTEJA

CALIDAD 1 - EXTRA



PRODUCIDO POR :

ENVASADO POR :

COMERCIALIZADO POR:

AUT. SANITARIA SENASA:

FECHA DE ENVASADO :

CODIGO DE LOTE :

CONTENIDO NETO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



303



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

ANEXO A-4



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ARVEJA PARTIDA
CALIDAD 1 - EXTRA



PRODUCIDO POR :
ENVASADO POR :
COMERCIALIZADO POR:
AUT. SANITARIA SENASA:
FECHA DE ENVASADO :
CODIGO DE LOTE :
CONTENIDO NETO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

302

ANEXO A-5



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
(INDICAR MARCA)



INFORMACION NUTRICIONAL, INGREDIENTES Y ADITIVOS E
INSTRUCCIONES PARA SU USO

FABRICADO POR :
RUC :
DIRECCION : (especificar dirección y país)
DISTRIBUIDOR :
REGISTRO SANITARIO :
FECHA PRODUCCION :
FECHA VENCIMIENTO :
CODIGO DE LOTE :
CONTENIDO NETO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

301

ANEXO A-6



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

**ENTERO DE JUREL EN ACEITE
VEGETAL
(INDICAR MARCA)**



INFORMACION NUTRICIONAL, INGREDIENTES Y ADITIVOS E
INSTRUCCIONES PARA SU USO

FABRICADO POR :
RUC :
DIRECCION : (especificar dirección y país)
IMPORTADOR :
DISTRIBUIDOR :
REGISTRO SANITARIO :
FECHA PRODUCCION : (Impreso en la lata)
FECHA VENCIMIENTO : (Impreso en la lata)
CODIGO DE LOTE :
PESO NETO :
PESO ESCURRIDO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

300

ANEXO A-7



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

**ENTERO DE CABALLA EN
ACEITE VEGETAL
(INDICAR MARCA)**



INFORMACION NUTRICIONAL, INGREDIENTES Y ADITIVOS E
INSTRUCCIONES PARA SU USO

FABRICADO POR :
RUC :
DIRECCION : (especificar dirección y país)
IMPORTADOR :
DISTRIBUIDOR :
REGISTRO SANITARIO :
FECHA PRODUCCION : (Impreso en la lata)
FECHA VENCIMIENTO : (Impreso en la lata)
CODIGO DE LOTE :
PESO NETO :
PESO ESCURRIDO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

299

ANEXO A-8



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
UTCUBAMBA

PCA – PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

**FILETE DE CABALLA EN ACEITE
VEGETAL
(INDICAR MARCA)**



INFORMACION NUTRICIONAL, INGREDIENTES Y ADITIVOS E
INSTRUCCIONES PARA SU USO

FABRICADO POR :
RUC :
DIRECCION : (especificar dirección y país)
IMPORTADOR :
DISTRIBUIDOR :
REGISTRO SANITARIO :
FECHA PRODUCCION : (Impreso en la lata)
FECHA VENCIMIENTO : (Impreso en la lata)
CODIGO DE LOTE :
PESO NETO :
PESO ESCURRIDO :

PROHIBIDA SU VENTA

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

298

ANEXO B

DECLARACIÓN JURADA DEL TIPO DE POSTOR

Señores
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Atención: Oficina de Logística
Presente.-

El/La que suscribe: _____ identificado(a) con DNI N° _____,
representante legal de la empresa _____ con RUC N° _____,
con domicilio en _____

DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que, para la atención del o los bienes, materia del presente procedimiento de selección participo en la condición que se detalla:

| ITEM PAQUETE | N° | DESCRIPCIÓN | CONDICION (Marcar según corresponda) | |
|-----------------|----|-------------------------------------|---|--------------|
| | | | Fabricante/Productor | Distribuidor |
| 1 | 1 | ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO | | |
| | 2 | FREJOL PANAMITO | | |
| | 3 | LENTEJA | | |
| | 4 | ARVEJA PARTIDA | | |
| | 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | | |
| | 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | | |
| | 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | | |
| | 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | | |

Atentamente,



Firma y sello del representante legal





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

291

ANEXO C

DECLARACIÓN JURADA DE PROMESA DE ENTREGA DE PRODUCTO DE ORIGEN REGIONAL

Señores
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA
Atención: Oficina de Logística
Presente.-

El/La que suscribe _____ identificado(a) con DNI N° _____,
representante legal de la empresa _____ con RUC N° _____,
con domicilio _____ en _____

_____, DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que, concordancia con la Ley N.º 27767 y su reglamento, para la presente convocatoria prometemos atender con ARROZ PILADO EXTRA de origen regional, de cuyos productores se adjuntan las constancias o certificados de pequeño productor agrícola, según se detalla:

| N° | APELLIDOS Y NOMBRES | DNI | AREA PRODUCTIVA (HÁS) |
|----|---------------------|-----|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



Atentamente,

Firma y sello del representante legal



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

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

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN Y ACREDITACION

Requisitos:

I. REQUISITOS DE CALIFICACION

| A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD | | |
|--|-----------------------------------|---|
| HABILITACION | | |
| SUB ITEM | DENOMINACION DEL BIEN | REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS |
| 1 | ARROZ PILADO EXTRA | <p>1) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; y/o Certificado o Constancia de Productor Agrícola de la región, en caso de ofertar producto de origen regional.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290,</p> |
| | | Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. |
| | | La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. |
| 2 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 3 | LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA | |
| 4 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA | |



| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| 5 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | <p>1) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 6 | ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL | Para producto nacional: |
| 7 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | 1) Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. |
| 8 | FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | 2) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. |
| | | <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. <p><u>Para productos importados:</u></p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> |

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 635,000.00 (Seis cientos treinta y cinco mil y 00/100 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se



B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 635,000.00 (seiscientos treintaicinco mil y 00/100 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 135,000.00 (ciento treinta y cinco mil 00/100 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.

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 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 pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.

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 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

⁹ 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".



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".



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 Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>90 puntos</p> |

Importante para la Entidad

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad, excepto que el objeto de la convocatoria sea el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, en cuyo caso se deben considerar los factores de evaluación previstos en la normativa de la materia¹⁰. En tal caso, la experiencia del postor se incluye como un requisito de calificación.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan.

Puntaje: Hasta 50 puntos

| OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN | 10 puntos |
|---|---|
| B. PLAZO DE ENTREGA¹¹ | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p> | <p>De 1 hasta 2 días calendario: 10 puntos</p> <p>De 3 hasta 4 días calendario: 5 puntos</p> <p>De 5 hasta mas días calendario: 0 puntos</p> |

¹⁰ Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.

¹¹ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.



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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **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 PAGO¹²

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

incorporar a las bases o eliminar, según corresponda



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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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].



“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 Digitales¹⁵.

¹⁴ 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).

¹⁵ 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°03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG
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 ¹⁶ | | 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 compra¹⁷



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.

¹⁶ 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.

¹⁷ 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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

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 ¹⁸ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁹ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

¹⁸ 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.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ 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 compra²¹

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.



²¹ 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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°
02-2024-OEC-MPU-BG

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.
- 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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG
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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

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".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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


Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

Presente.-

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

- 
- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
 - 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
 - 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
 - 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UTCUBAMBA

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MP
Presente.-

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

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE: | MONED |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|-------|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |

²⁷ 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.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de oferta, de conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ 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 acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante por escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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 pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.



| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE: | MONEDA | IMPORTE ³⁰ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³² |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°
02-2024-OEC-MPU-BG**

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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2024-OEC-MPU-BG

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° 03-2024-MPU-DERIVADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°
02-2024-OEC-MPU-BG**

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.