

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N° 002-2021-MDB**

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
ALIMENTOS Y NUTRICION PARA EL PACIENTE
AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA
(PANTBC)”**



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

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)



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

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 No 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 No 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.mmp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*



Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor



que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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



2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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



3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

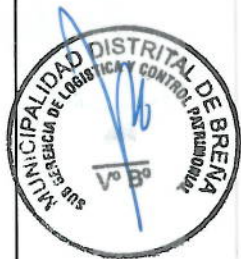
En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que 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.



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BREÑA
RUC N° : 20131368586
Domicilio legal : Av. Arica N° 500 distrito de Breña
Teléfono: : 7436853
Correo electrónico: : jbalcazar@munibrena.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC)**.

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1		ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC)		
	1.1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	5235
	1.2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1351
	1.3	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG	420
	1.4	LENTEJA	KG	450
	1.5	FRIJOL CANARIO	KG	450
	1.6	FRIJOL BAYO	KG	450
	1.7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	1750
	1.8	PAPA SECA	KG	1352
	1.9	MAIZ CHULLPI, CATEGORIA PRIMERA	KG	1750
	2	QUINUA PERLADA GRADO1	KG	710
	2.1	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	2565
	2.2	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	2700

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante el **FORMATO N° 02-2021** de fecha 10 de agosto de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el almacén del PANTBC de la Municipalidad Distrital de Breña (Jr. Chamaya N° 500); y de acuerdo con el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADQUIRIDOS PARA EL PROGRAMA PANTBC

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PANTBC -2021							
PRODUCTO	ago	sep	oct	nov	dic	total de alimentos	UNIDAD DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	510	675	675	675	2700	5235	Kilogramos
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	91	180	180	180	720	1351	Litros
ARVEJA VERDE PARTIDA	195				225	420	Kilogramos
LENTILIA		225			225	450	Kilogramos
FRÍJOL CANARIO			225		225	450	Kilogramos
FRÍJOL BAYO				225	225	450	Kilogramos
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	175	225	225	225	900	1750	Kilogramos
PAPA SECA	92	180	180	180	720	1352	Kilogramos
MAÍZ CHILPEL CATEGORÍA PRIMERA	175	225	225	225	900	1750	Kilogramos
QUINUA PERLADA GRANO 1	80	90	90	90	360	710	Kilogramos
CONSERVA DE FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	540		675		1350	2565	Latas
FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL		675		675	1350	2700	Latas

NOTA: Las cantidades de este cuadro son referenciales, la cantidad exacta será coordinada con el área usuaria, las fechas exactas serán consignadas a la firma del contrato.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

1.9. 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/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en efectivo en la caja de la Municipalidad Distrital de Breña y luego recabar las bases en la Av. Arica N° 500 en la Sub Gerencia de Logística y Control Patrimonial.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley No 31084 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021
- Ley No 31085 Ley Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021
- Decreto Legislativo No 1444, que modifica la Ley No 30225.
- Ley No 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley 27806 – Ley de Transparencia y acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo No 043-2003-PCM.
- Ley No 29973 – Ley General de la persona con discapacidad
- Texto Único Ordenado de la Ley 28016 – Ley de Promoción y Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo, aprobado por Decreto Supremo No 007-2008-TR.
- Decreto Supremo No 022-2001-SA “Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicio”.
- Ley No 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Decreto Supremo No 005-2012-TR – Reglamento de la ley de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Código Civil.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo No 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



sección de las bases.

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

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

Advertencia

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

2.3. 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 : 00000-245690
Banco : Banco de la Nación
N° CCI² : 018-000-00000024569003

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

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

² En caso de transferencia interbancaria.

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



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁴.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁵.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

⁴ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Distrital de Breña sito: Av. Arica N° 500 en la Sub Gerencia de Logística y Control Patrimonial.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA.

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


- Recepción del Encargado del Almacén de la Municipalidad Distrital de Breña.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Participación Vecinal y Programas Alimentarios, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Acta del Ingeniero Alimentario del PANTBC.
- Comprobante de pago y Guía de Remisión debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad. (ver numeral 21 de las Especificaciones técnicas)

Dicha documentación se debe presentar en la Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Breña, ubicado en av. Arica N° 500 distrito de Breña, en el Horario de 08:30 a 17:00 Horas.



CAPÍTULO III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

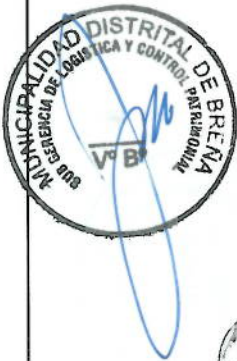
 Breña




Organismo de Promoción y Desarrollo
Programas Alimentarios

ANEXO N° 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

UNIDAD SOLICITANTE:		
SUBGERENCIA DE PARTICIPACION VECINAL Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS		
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	Adquirir insumos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC) mediante la contratación de una persona natural o jurídica debidamente habilitado y constituido dedicado al rubro del objeto de la convocatoria.	
FINALIDAD PÚBLICA (Describir el interés público que se persigue satisfacer con la contratación)	El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria en beneficio de Los pacientes con tbc	
VINCULACIÓN POI	El presente requerimiento permitirá el cumplimiento de la Actividad Operativa N° AOI30125400082, Meta Presupuestaria 2	
OBJETIVOS DE LA CONTRATACION	Cumplir con la dotación de insumos alimenticios que el Programa de Complementación Alimentaria requiere, mediante la contratación de una persona natural o jurídica debidamente habilitado y constituido dedicado al rubro del objeto de la convocatoria	
CARACTERISTICAS TÉCNICAS - DESCRIPCION DEL SUMINISTRO		
DETALLE DEL BIEN / SUMINISTRO		
De acuerdo a la Ficha Técnica y especificaciones Técnicas que se adjuntan		
PERFIL DEL CONTRATISTA	El proveedor deberá cumplir con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• RUC activo y habido.• No estar impedido para contratar con el estado.• Tener RNP vigente.	
LUGAR DE ENTREGA		
Almacén de Alimentos de la Municipalidad Distrital de Breña.	Los bienes deberán ser entregados en Jr. Chamaya N° 500 - Breña - Lima.	
PLAZO DE ENTREGA (seleccionar si el entregable es único o periódico)		
<input type="checkbox"/> Única Entrega	El plazo de entrega para los bienes será de 01 año, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	
<input checked="" type="checkbox"/> Entregas Periódicas	Plazo Total El plazo total de la orden de compra / contrato, será de un año, contado a partir del día siguiente de firmado el contrato.	El plazo para las entregas parciales será de acuerdo al cronograma de entrega que se establecerá en el contrato, contados a partir del día siguiente de firmado.
CONFORMIDAD (detalle y marque, de corresponder)		
Otorgada por el área usuaria	La Subgerencia De Participación Vecinal y Programas Alimentarios efectuara la conformidad	
Informe Técnico	SI (<input checked="" type="checkbox"/>)	NO (<input type="checkbox"/>)



 Programas Alimentarios	
FORMA DE PAGO	
Para la procedencia del pago, el contratista deberá presentar por mesa de partes de la Entidad la siguiente documentación:	
<ul style="list-style-type: none">- Comprobante de Pago- Copia de la Orden de Compra- Guía de Remisión, sellada y firmada por el Jefe del Almacén Central de la Municipalidad- Copia del Certificado de Calidad.	
Además, el expediente deberá contar con la conformidad del área usuaria e informe técnico.	
<input type="checkbox"/> Pago único	Plazos: A los quince (15) días calendarios siguientes de emitida la conformidad del bien.
<input checked="" type="checkbox"/> Pagos periódicos	Plazos: A los quince (15) días calendarios siguientes de emitida la conformidad de la entrega parcial del suministro.
RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	
El plazo mínimo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados es de un (1) año contado a partir de la conformidad final otorgada.	
PENALIDADES POR MORA	
Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:	
<div>Penalidad Diaria = $0.10 \times \text{Monto}$ $F \times \text{Plazo en días}$</div>	
Donde:	
F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días.	
Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo. Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final.	
OTRAS PENALIDADES: (Indicar otro tipo de penalidades diferentes a retrasos injustificados según sea el caso)	
CONFIDENCIALIDAD	El proveedor se compromete a guardar reserva de la información privilegiada que conociera durante el periodo de ejecución contractual, no revelando en forma oral, escrita, ni por cualquier otro medio, hechos, datos, procedimientos y documentación de acceso restringido (confidencial), incluso después de culminar las prestaciones contratadas por la Entidad.
 MARIA MAGDALENA TEMACHE CUEVAS SUB GERENTE DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS	 Jefe de Almacén Central
AREA USUARIA (SELLO Y FIRMA)	GERENCIA USUARIA (SELLO Y FIRMA)



ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) PERIODO 2021 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BREÑA

1. **OBJETO:**

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de alimentación y Nutrición al paciente con tuberculosis y familia (PANTBC).

2. **FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de Contribuir a la recuperación del paciente con tuberculosis y protección de su familia.

3. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:**

3.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el abastecimiento de los alimentos al Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para los procesos de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Breña.

3.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa Complementación Alimentaria - PANTBC:

PRODUCTO	CALIDAD	clase/ tamaño /calibre
Arroz Pilado	superior	Clase mediano
Aceite vegetal	comestible	-
Arveja partida	calidad 2- superior	-
Lenteja	calidad 2- superior	calibre 2
Frijol Canario	calidad 2- superior	-
Frijol Bayo	calidad 2- superior	-
Azúcar rubia	domestica	-
Maiz cancha Chullpi	categoría primera	-
Papa seca	-	-
Quinua grado 1	-	mediano
Filete de caballa en aceite vegetal	Calidad extra	-
filete de atún en aceite vegetal	Calidad extra	-

4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

A suma alzada.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas"
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF - Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA "Lineamientos para a vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".



7. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

El arroz Pilado Superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2014:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011.2014:2014:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6,2 mm a mas, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.2014

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior Mediano de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud de 6,2 mm a mas, pero menos de 6,6 mm, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2014; la humedad máxima del producto será de 14%.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

El arroz pilado superior deberá 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 deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

Características del envase

Peso : 15kg



- | | |
|-------------------------|--|
| • Estructura del Envase | : Polipropileno Tejido. |
| • Color | : Transparente |
| • Tejido | : Trama 10 cintas/pulgada |
| | : Urdimbre 10 cintas/pulgada |
| • Cosido del saco. | : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido |

Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- Nombre comercial (arroz pilado superior),
- Tipo de arroz (arroz pilado),
- Grado del arroz,
- País de origen.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª edición.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª edición

Transporte

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

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

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

FICHA TECNICA
APROBADA

1 CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es el grano 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 CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien
El arroz pilado superior, deberá ser adecuado y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos, exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encuentra exento de granos mohosos, germen, sucios, de nubes y polvos, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205-011-2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205-011-2021:

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

La clase se asignará 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 cultivos de clases distintas, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205-011-2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumple con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205-011-2021 ARROZ Arroz elaborado Requisitos 3ª Edición
Clase y longitud	Cumple con lo indicado en los numerales 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumple con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumple con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA sus modificaciones y regulación complementaria.

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 031-2005-AG.

Versión: 07

Página 1 de 2



Precisión 1 La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205 011 2021, por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 509 163-1 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 deberán 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 3.2 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 superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NLM 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205 011 2014:

- a) nombre comercial (arroz pilado superior);
- b) tipo de arroz (arroz pilado);
- c) grado del arroz;
- d) país de origen.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Características

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 fosfátidos, 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 (2019).

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

- Presentación 1 litro: Envase botella PET (Transparente e incoloro), con capacidad para 1 litro (1,000 ml).

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura.

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

Rotulado:

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.



- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Contenido en litros, del producto envasado.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.

Ensayos

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2017) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Transporte

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

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

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano"



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 glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumple con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado según corresponda del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles, no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Matena volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido	Cumple con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Índice de peróxido		
Contaminantes		
INOCUIDAD	Cumple 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 modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material propio, 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 modificatorias.

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

Versión 14

Página 1 de 2

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

Precisión 2 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrador, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la plenitud de pastores.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, la NMP 001-2019: Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6ª Edición.

- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de registro sanitario;
- f) fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- g) código o clave de lote;
- h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- i) contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o 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 forma técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4 No aplica.



PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

La arveja partida calidad 2 - Superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025.2014.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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).

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso	:	5 kg
• Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad.
• Color	:	Cristal
• Sellado	:	Termosellado

Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá 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 2 - superior
- 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 emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento



Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



FICHA TECNICA
APROBADA

- 1

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN
- | | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Denominación técnica | ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Unidad de medida | KILOGRAMO |
| Descripción general | Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano proveniente de la especie <i>Pisum sativum</i> L., es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios. |
- 2

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN
- 2.1

Del bien
- La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (misma color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205-025-2014 (revisada el 2019).

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumple con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205-025-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
Contenido de humedad	Cumple con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumple con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumple 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 modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

- 2.2

Envase y/o embalaje
- La arveja partida calidad 2 - superior 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inertes y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 incluir en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 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.

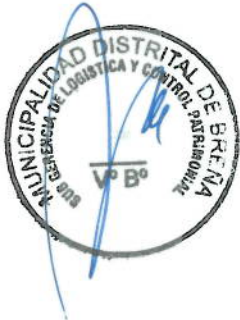
Según artículo 30 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1462, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

- 2.3 Rotulado
En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 205-038 2015 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 5ª Edición, deberá considerarse lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205-025 2014 (revisada el 2015):
- el nombre del producto;
 - el grado de calidad 2 - superior;
 - 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 emitido por el SENASA;
 - código de rastreo generado en el procesamiento del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 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.



PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

Características

La lenteja calidad 2 - Superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); 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 2 - Superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)

Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es **Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2**, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén

Envase

La lenteja calidad 2 - superior deberá 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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).

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso	5 kg
• Estructura del Envase	Poliétileno de baja densidad.
• Color	Cristal
• Sellado	Termosellado



Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª 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 2 - superior"
- 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 emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

FICHA TECNICA
APROBADA

1 CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2 CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano; exenta de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en desarrollo de sus etapas; de materias extrañas orgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); 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 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205-022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja Requisitos 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia; según el tamaño a contratar.	
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 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205-022-2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

Según artículo 18 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Versión: 06

Página: 1 de 2

2.2 Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior deberá 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 Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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 3.2 y/o perfil del comprador) 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 lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 206-039-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª 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 2 - superior";
- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o perfil del comprador) 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.



PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

El frijol Canario calidad 2 - superior se comercializará 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.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica2 , 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.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase:

Peso	:	5 kg
• Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad.
• Color	:	Cristal
• Sellado	:	Termosellado

Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, deberán 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 indicando como "Grado 1 o Extra", "Grado 2 o superior" o "Grado 3 o corriente".
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la 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.

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	FRUJO CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	FRUJO CANARIO CAMANEJO/ FRUJO CANARIO 2000 - INIAA
	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
2.1 Del bien	
El frijol canario calidad 2 - superior, se comercializará 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.	

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205 015 2015 LEGUMINOSAS - Frijol
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	Requisitos 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205 015 2015-COR 1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	Requisitos 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje
El frijol canario calidad 2 - superior, deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y 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 Técnica, 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.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior, se envasarán en envases de prehecho, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (nuevas o no dañadas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluidos el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

Según artículo 10 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.
NTP 399 163-1 2017-C1 1 2016 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1 Disposiciones generales y requisitos CORRIGENDA TÉCNICA 1ª Edición

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados 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 3.2 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 posturas.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2+ superior, deberán 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: granos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.



PRODUCTO: FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR

El frijol bayo calidad 2 - superior se comercializará 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.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

El frijol bayo calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y 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, 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.

Los granos de frijol bayo calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso	:	5 kg
• Estructura del Envase	:	Poliétileno de baja densidad.
• Color	:	Cristal
• Sellado	:	Termosellado

Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 2 - superior, deberán 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", "Grado 2 o Superior" o "Grado 3 o Corriente".
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la 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.

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

FICHA TECNICA
APROBADA

1 CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El frijol bayo calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) f. frijol común.

2 CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
- El frijol bayo calidad 2 - superior se comercializará 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.
- Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 según el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la referencia.	NTP 205-015-2015 LEGUMINOSAS - Frijol
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	Requisitos 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205-015-2015/COR 1-2016
Salud y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 según el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol Requisitos 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

El frijol bayo calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y 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 Técnica, 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.

Los granos de frijol bayo calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean resistentes y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además:

Según artículo 10 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.
NTP 399-163-1-2017/CT 1-2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA 1ª Edición.

Versión 07

Página 1 de 2

cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205-015-2015 y su Complemento Técnico.

Precisión 2 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de posteros.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bajo calidad 2+ superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 206-038-2015 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205-015-2015 y su Complemento Técnico:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol",
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador,
- fecha de vencimiento,
- código o número de lote,
- condiciones de conservación o almacenamiento,
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg),
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente",
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.



PRODUCTO: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Características Generales del Bien

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

Características específicas del bien

La azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase.

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

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsa de polietileno de baja densidad), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055 AZÚCAR. Envases (...) y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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

Características del envase

Peso	:	5 kg
• Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad
• Color	:	Cristal
• Sellado	:	Termosellado

Nota: El sobre empaque deberá de ser bolsones de polietileno de primer uso, conteniendo 5 unidades (5kg).

Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.



- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).

Ensayos

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015.

Transporte

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

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

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
El azúcar rubia doméstica debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra o otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207 007 2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color natural, libre	Cumple con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207 007 2015 AZÚCAR Azúcar rubia Requisitos
- Aspecto	Cumple con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polimerización a 2h 70, 72 humedad, % máx. - Cenizas conductimétricas, % máx. - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % máx. - Sustancias insolubles (residuos), máx.	Cumple con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Puntos de sequedad	Cumple con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
- Inocuidad	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DGSIA, la autoridad nacional competente.	
		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar diseñado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 11e del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificaciones.



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

Artículo 15

Página 1 de 2



El envase deberá 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 D.S. Nº 007-98-SA y su modificatoria D.S. Nº 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 6.1 de la NTP 207.007.2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado
El rotulado de la Azúcar Rubia Domestica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. Nº 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 3.2 de la NTP 207.007.2015, así como en la NTP 207.058:2014:

- a) Nombre del producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c) Nombre y dirección del fabricante
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- e) Número de Registro Sanitario
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- g) Código o clave del lote
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

RECIBO

Características generales del bien

Denominación del bien	Papa seca
Denominación técnica	Papa seca
Unidad de medida	Kilogramo
Descripción general	Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase que se utilice para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802.2017.

Los envases serán bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso	:	4 kg
• Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad.
• Color	:	Cristal
• Sellado	:	Termosellado

Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendo contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento

31



- Código o número de lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

Ensayos

Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTPISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

Transporte

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

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.



FICHA TECNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PAPA SECA
Denominación técnica	PAPA SECA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia: - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
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 y sus modificatorias 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 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 modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase que se utiliza para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802.2017.

¹ Según artículo 12 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 044-2008-AG.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 papa seca deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, así como con las normas NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP-001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendo contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011-802-2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del exportador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.



PRODUCTO: MAÍZ CHULLPI - CATEGORÍA PRIMERA

Características generales del bien

Denominación del bien : MAÍZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie Zea mays L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial Chullpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65 % de almidón.

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

El maíz chullpi deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205 051.2009 (revisada el 2019).

Características del envase

Peso	5 kg
• Estructura del Envase	Poliétileno de baja densidad.
• Color	Cristal
• Sellado	Termosellado

Rotulado

El rotulado del maíz chullpi deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051 2009 (revisada el 2019): - nombre del producto, - nombre del cultivar, - categoría de calidad. Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente: - nombre y dirección del productor, envasador o comercializador; - número de lote; - fecha de envasado y fecha de vencimiento; - contenido neto; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.

Ensayos

Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:1979 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual. 1ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 1ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



FICHA TECNICA
APROBADA

1 CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MAIZ CHULPI DE CATEGORIA PRIMERA
Denominación técnica	MAIZ AMILACEO VARIEDAD CHULPI DE CATEGORIA PRIMERA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave, puede ser de color variado, y está comprendido en la especie Zea mays L. var. Amilacea. El maíz del grupo comercial Chulpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65 % de almidón.

2 CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
El maíz chulpi presentara las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad raza	Cumple con lo indicado en la Tabla 1 y Anexo A de la norma de la referencia para la variedad raza Chulpi.	NTP 205-051-2009 revisada el 2019h CEREALES Y LEGUMINOSAS Maíz amiláceo Grano seco. Definiciones, clasificaciones y requisitos. 2ª Edición
Requisitos: - humedad - granos dañados - granos infestados - materias extrañas (otras semillas)	Cumple con lo indicado en el numeral 6 y Tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumple con lo indicado en el numeral 6 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	
		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 054-2011-AG y sus modificaciones.

Precisión 1 Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz chulpi deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envasa en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205-051-2009 revisada el 2019h.

Precisión 2 La entidad convocante deberá indicar en las bases técnicas específicas, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o perfiloma 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.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 054-2009-AG.

Versión: 02

Página 1 de 2

- 2.3 Rotulado
- El rotulado del maní chulpi deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205 051 2009 (revisada en 2019):
- nombre del producto;
 - nombre del cultivar;
 - categoría de calidad;

Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa 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 2.3 de la presente ficha técnica.

- 2.4 Inserto
- No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PRODUCTO: QUINUA GRANO MEDIANO GRADO 1

Características del bien

Denominación del bien: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

Producto: Quinua grano mediano grado 1

Clase	Longitud de grano entero
Mediano	entre 1,70 mm y 1,40 mm

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014. Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso	:	2 kg
• Estructura del Envase	:	Poliétileno de baja densidad.
• Color	:	Crystal
• Sellado	:	Termosellado



Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.
- Clasificación, tamaño y grado.
- Peso neto.
- Número de lote

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.

Ensayos

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.

Transporte

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien
Denominación técnica
Unidad de medida
Descripción general

QUINUA GRADO 1
QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
KILOGRAMO
Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, clasificación, lavado, secado, desgranado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación o proceso puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205 062 2014.

La quinoa grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205 062 2014 GRANOS ANDINOS Quinoa Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químicos proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD		Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Autoridad Nacional competente.	



Según la NTP 205 062 2014, los granos de quinoa pueden clasificarse según su tamaño promedio en grandes (mayor a 1.70 mm), medianos (entre 1.20 mm y 1.40 mm) y pequeños (menores a 1.40 mm).
A los alimentos en los cuales se aplica un secado industrial es decir que se aplica transferencia de masa y vapor de agua, lavado por agua caliente, atomización, etc., donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
A los alimentos en los cuales se aplica un secado que solo implica una transferencia de masa (como el caso de deshidratación, tostado, etc.), donde no se requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requiere hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Versión 02

Página 1 de 2



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA sus modificatorias y regulaciones complementarias

Precisión 1 La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o prólema del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205 062 2014, por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje
La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad: higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205 062 2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205 062 2014.

Precisión 2 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o prólema del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerradura, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de portadores.

2.3. Rotulado
Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Códex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205 062 2014:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o prólema del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4 No aplica.

Según artículo 12 del Reglamento de Decreto Legislativo Nº 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004 2018 AG.

Versión 02

Página 2 de 2



PRODUCTO: FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

Características

Denominación del bien	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Denominación técnica	Conserva de filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Unidad de medida	Lata
Descripción general	El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de <i>Scombridae</i> , con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

Características específicas del Bien.

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

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

Vida útil: Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abretácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo - resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Característica del envase:

Tipo de Lata	Latas de 1/2 lb Tuna
Compuesto hermético	50 - 60 mg
Sellado hermético	A verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.



- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Empacado

Latas de ¼ club o 1/2lb tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,5 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizara el alimento

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg).

Vida útil mayor a 06 meses para el ingreso a los almacenes

Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015. Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

Ensayos

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

Transporte

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



Almacenamiento

Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.



FICHA TECNICA
APROBADA

1 CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Descripción técnica	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	LATA
Descripción general	El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial

2 CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido: 2ª Edición

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016)

Y presentar las siguientes características

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales: - Aspecto y color - Medio de conservación - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia	NTP 204 018 2015 DE CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	
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

* 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 1492

Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204-018-2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica: especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. 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 pureza del producto.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204-018-2015.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica: especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) esta información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita 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.



Versión: 02

Página 2 de 2



PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Características

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

Características específicas del Bien.

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

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

Vida útil. Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Envase y/o embalaje

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

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	Nº de envases por caja
½ lb Tuna tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119 g	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo - resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Característica del envase:

Tipo de Lata : Latas de 1/2 lb Tuna
Compuesto hermético : 50 - 60 mg.
Sellado hermético : a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.



- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Empacado

Latas de ¼ club o ½ lb tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura ≤ 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura ≤ 28°C	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C
	Mínimo	Mínimo
Envase repellido	3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no repellido	1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

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

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg).

Rotulado

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

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Muestreo

Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTPCODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.

Ensayos

Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.

Transporte

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



Almacenamiento

Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.



50



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1 Del bien
- El filete de atún es el músculo longitudinal dorsal y ventral del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 5.3 de la NTP 204 002 2011, revisada el 2016: CONSERVAS DE PESCADO
- Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido: 2ª Edición
- El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como máximo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204 002 2011, revisada el 2016.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición, integral y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia	NTP CODEX STAN 79 2010 NORMA PARA EL ATUN Y BONITO EN CONSERVA, 4ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), autoridad nacional competente	Manual Indicaciones sanitarias y de inocuidad para los productos pesqueros y acuáticos 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 Envasado y embalaje

El envasado y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204 001 2010 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Generalidades 2ª Edición

Precisión 2 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o profirma del contrato) el peso neto del producto por envase y embalaje. Asimismo, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la seguridad de los bienes.

Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación de Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1492

Versión 03

Página 1 de 2

- 2.3. Rotulado**
Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificaciones, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70 2019, 8.1 de la NTP 204 001 2019 y 5.2.3 de la NTP 204 002 2011 (revista el 2016).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.



Página 2 de 2

Versión 03

52



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICIÓN

Las cantidades requeridas son las siguientes:

ITEM	PRODUCTO	TOTAL DE ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	5235	Kilogramos
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1351	Litros
	ARVEJA VERDE PARTIDA	420	Kilogramos
	LENTEJA	450	Kilogramos
	FRIJOL CANARIO	450	Kilogramos
	FRIJOL BAYO	450	Kilogramos
	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1750	Kilogramos
	PAPA SECA	1352	Kilogramos
	MAIZ CHULLPI CATEGORIA PRIMERA	1750	Kilogramos
	QUINGA PERLADA GRADO 1	710	Kilogramos
	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	2565	Latas
	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	2700	Latas

OTRAS OBLIGACIONES

- El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- La Municipalidad de BREÑA se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta de verificación, que establezca la no conformidad de la entrega, emitida por el especialista de la Subgerencia de Participación Vecinal y Programas Alimentarios.
- Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de BREÑA, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 19. otras penalidades, del presente documento.
- La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.
- El contratista debe cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista; con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de lo requerido. Siendo establecido, mientras dure la pandemia.



8. ACTIVIDADES:

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención o ingreso al almacén, establecidos en el numeral 13. Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del acta de inspección realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PANTBC.

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Subgerencia de Participación Vecinal y Programas Alimentarios, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación.

9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR:

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 8. Descripción del Objeto, las mismas que establecen las fichas técnicas aprobadas por el OSCE. Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR

PARA LOS PRODUCTOS: ARROZ PILADO SUPERIOR, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, PAPA SECA, QUINUA GRADO 1 Y ACEITE VEGETAL.

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

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.



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

PARA LOS PRODUCTOS: ARVEJA PARTIDA, LENTEJA, FRIJOL CANARIO, FRIJOL BAYO Y MAIZ CANCHA CHULLPI

- 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria 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.

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Y FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL.

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

CERTIFICACIÓN A PRESENTAR EN LA ETAPA CONTRACTUAL:

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.



10. PLAZO DE ENTREGA:

La entrega de los alimentos se realizará a los dos (02) días de firmado el contrato, a las 10:00 a.m., con una tolerancia de 60 minutos, después de ese tiempo se considerará 1 día de penalidad, las demás entregas se realizarán según solicitud del área usuaria, de acuerdo a su stock, necesidad y espacio de almacenamiento.

11. LUGAR DE ENTREGA:

Los vehículos conteniendo los productos llegaran al almacén del PANTBC de la Municipalidad (Jr. Chamaya N° 500 - Breña), donde se realizará el análisis de las certificaciones presentadas, se realizará el control de calidad correspondiente y se verificará el cumplimiento de las bases.

Posteriormente después de haber pasado el control de calidad y presentado toda la documentación, la empresa ganadora descargará los productos en los Almacenes de la Municipalidad.

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

12. DISPOSICIONES ADICIONALES

Transporte:

Debido a las circunstancias que se vienen atravesando por el brote del COVID-19, se deberá cumplir con lo establecido el anexo IV "Protocolo Sanitario Sectorial para la Prevención del COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de carga y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional", aprobado con Resolución Ministerial N° 258-2020-MTC/01, de fecha 07 de mayo de 2020. Siendo establecido, mientras dure la pandemia.

Envase y Rotulado:

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

Para cada producto u alimentos distintos cambiar el nombre del alimento en las etiquetas.

En la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados de la Imagen N° 01.



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)



Imagen 1: Rotulado



13. PRESTACIONES ACCESORIAS:

No aplica para la presente adquisición.

14. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:

No aplica para la presente adquisición.

15. REAJUSTES:

No aplica para la presente adquisición.

16. GARANTIAS:

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 01 año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

17. VICIOS OCULTOS:

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

18. OTRAS PENALIDADES:

Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

162.1. 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: Penalidad diaria = 0.10 x monto vigente F x plazo vigente en días Donde F tiene los siguientes valores: a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40. b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25 B.2) Para obras: F = 0.15

Artículo 163. Otras penalidades

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.



19. **CONDICIONES ADICIONALES:**

Los productos a adquirir en su totalidad deberán ser reempacados en sacos de polipropileno transparente de alta resistencia y debidamente cerrados, conteniendo los siguientes productos:

ITEM	REQUERIMIENTO PANTBC	CANTIDAD	UNID.
BOLSA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE	ARROZ PILADO SUPERIOR	15	kg
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4	Lt.
	MENESTRA	5	Kg
	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	5	kg
	PAPA SECA	4	kg
	MAIZ CANCHA CHULLPI	5	kg
	QUINUA GRADO 1	2	Kg
	CONSERVA DE PESCADO	15	Latas.

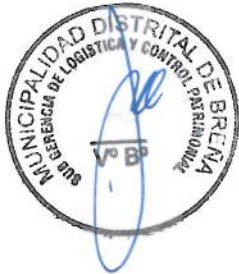
20. **CONFORMIDAD:**

Para la presente adquisición la Subgerencia de Participación Vecinal y Programas Alimentarios otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Acta de verificación) emitido por el especialista responsable del PANTBC.

21. **FORMA DE PAGO:**

De acuerdo con el artículo 171° del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Participación Vecinal y Programas Alimentarios.
- Acta de verificación emitido por el Ingeniero Alimentario del PANTBC.
- Factura y Gufas debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral III. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).
- Pecosa emitida por encargado del almacén central de la municipalidad.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADQUIRIDOS PARA EL PROGRAMA PANTBC

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PANTBC -2021									
PRODUCTO	ago	sep	oct	nov	dic	total de alimentos		UNIDAD DE MEDIDA	
ARROZ FILADO SUPERIOR	510	675	675	675	2700	5235		Kilogramos	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	91	180	180	180	720	1351		Litros	
ARVEJA VERDE PARTIDA	195				225	420		Kilogramos	
LENTEJA		225			225	450		Kilogramos	
PIRIOL CANARIO			225		225	450		Kilogramos	
PIRIOL BAYO				225	225	450		Kilogramos	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	175	225	225	225	900	1750		Kilogramos	
PAPA SECA	92	180	180	180	720	1352		Kilogramos	
MAIZ CHULUPÍ CATEGORIA PRIMERA	175	225	225	225	900	1750		Kilogramos	
QUINUA PERLADA GRADO 1	80	90	90	90	360	710		Kilogramos	
CONSERVA DE FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	540		675		1350	2565		Latas	
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL		675		675	1350	2700		Latas	

NOTA: Las cantidades de este cuadro son referenciales, la cantidad exacta será coordinada con el área usuaria, las fechas exactas serán consignadas a la firma del contrato.

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.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

El participante deberá adjuntar en su Oferta la documentación requerida en el numeral 9 de las especificaciones técnicas, precisadas en el Capítulo III de la sección Específica de las Bases, siendo las siguientes:

EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR

PARA LOS PRODUCTOS: ARROZ PILADO SUPERIOR, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, PAPA SECA, QUINUA GRADO 1 Y ACEITE VEGETAL.

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

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.

PARA LOS PRODUCTOS: ARVEJA PARTIDA, LENTEJA, FRIJOL CANARIO, FRIJOL BAYO Y MAIZ CANCHA CHULLPI

- 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria 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.

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Y FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL.

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

... PARA CONTRATAR:

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



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

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 para la **Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)**, que celebra de una parte la Municipalidad Distrital de Breña, 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 No [...] Asiento No [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI No [...], según poder inscrito en la Ficha No [...] Asiento No [...] 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 ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB** para la contratación para la **Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)**, 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 la **Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS A CUENTA, 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.

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la CARTA FIANZA No [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

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

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

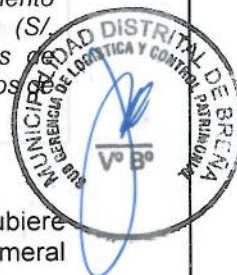
De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resolverán 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

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN 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: Av. Arica No 500 distrito de Breña

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

ANEXOS



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores:

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB

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 ⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹⁰

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.

⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores:
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB
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 ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹² Ibídem.

¹³ Ibídem.



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹⁴

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.



¹⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores:

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB**

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



Municipalidad Distrital de Breña

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB

Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores:

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB

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 la **Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores:

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-MDB**.

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 [%]¹⁵
CONSORCIADO 1]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]¹⁶
CONSORCIADO 2]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

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

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

¹⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Municipalidad Distrital de Breña
Subasta Inversa Electrónica N° 002-2021-MDB
Adquisición de alimentos para el programa de alimentos y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC)

[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.

