

16

# **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:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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:

Nº	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	Simple
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

## INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
06-2023-MPT**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE BIENES CON FICHA TÉCNICA PARA EL  
PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS  
AFECTADAS POR TUBERCULOSIS - PERIODO 2023 DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

## **1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

## **1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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



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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### Importante

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
RUC N° : 20175639391  
Domicilio legal : JR. DIEGO DE ALMAGRO N° 525 – TRUJILLO  
Teléfono: : 044 484240 – ANEXO 214  
Correo electrónico: : sgabastecimiento@munitrujillo.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS CON FICHA TECNICA APROBADA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO"

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.
PAQUETE	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	24,816.00	LITRO
	QUINUA GRADO 2	12,408.00	KILOGRAMOS
	ARROZ PILADO CORRIENTE	93,060.00	KILOGRAMOS
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	31,020.00	KILOGRAMOS
	PAPA SECA	24,816.00	KILOGRAMO
	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	31,020.00	KILOGRAMO

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02-SIE05-2023-MPT-1 el 09/06/2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios – Recursos Determinados

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 corresponde

#### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar en las instalaciones del Servicio de Administración Tributaria de Trujillo SATT en Jr. Bolívar N° 530, de 8:00 a.m. a 15:00 horas.

Recoger en: Sub Gerencia de Abastecimiento en Jr. Diego de Almagro N° 525 – Trujillo Primer Piso en horario de 8:00 am a 15:00 horas, presentado su comprobante de pago.

Costo de bases impresa: S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles).

##### Importante

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

#### 1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- DS N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- DS N° 344-2018-EF- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006, y modificatorias.



- NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
- D.S. 006-2003-MINDES, Reglamento de la Ley N° 27731.
- DECRETO SUPREMO N° 034-2008-AG (Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos)

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

**Importante**

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**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. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. (**Anexo N° 6**)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

**Importante**

<sup>3</sup> 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/>

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

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

- 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 para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- i) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### 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 Haya<sup>6</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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 Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Trujillo, ubicada en el Jr. Diego de Almagro N° 525 – Centro Cívico, primer piso.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

##### Denominación

"ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS CON FICHA TECNICA APROBADA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO"

##### Finalidad pública

Abastecer de la canasta de alimentos para los pacientes con tuberculosis y familia, que se ejecuta a través de los centros de salud del Ministerio de salud –MINSA y EESALUD. La modalidad PANTBC es el programa de alimentación y nutrición, pertenece al programa de complementación alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

#### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	24,816.00
QUINUA GRADO 2	KILOGRAMOS	12,408.00
ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMOS	93,060.00
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMOS	31,020.00
PAPA SECA	KILOGRAMO	24,816.00
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	31,020.00

##### 2.1 Características técnicas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-  
PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS-  
PANTBC

PERÍODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de alimentos (aceite vegetal comestible) para el programa de apoyo nutricional a las personas afectadas por tuberculosis – PANTBC periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

**3. ANTECEDENTES:**

La Sub gerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente, así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de la política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2), Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**5. BASE LEGAL:**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.



- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Decreto Supremo N°021-2016-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

#### 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

- Descripción y cantidades de los Bienes a contratar.



N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	Aceite vegetal comestible	5015151300002526	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	Botella de plástico x 1 litro en caja de 12 unidades.	24,816 Lt.

#### Características adicionales del producto:

Capacidad: 1 litro (1,000 ml)

Envase: Botella

Material: Polietileno de alta densidad

Tipo de cerrado: Hermético (tapa de PE o PET o PP)

INSTITUCIONES	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD X CANASTA EN Lt.	N° DE MESES DE ATENCIÓN	PRODUCTO ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
MINSA	417	4	12	20,016
ESSALUD	100	4	12	4,800
TOTAL				24,816



**Características Técnicas:**

Para compra de los Productos se tendrá en consideración las especificaciones técnicas aprobadas tal como se describe en los documentos adjuntos.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	El característico del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m.	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m.	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m.	
HIERRO (Fe)	Máximo 2,5 % mg/kg.	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 % mg/kg.	
Índice de ácido	Máximo 0,6 % mg de KOH/g de aceite.	
Índice de peróxido	Hasta 10 millequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite.	Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante DS.N°007-98-SA sus modificatorias y regulación complementaria.
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria-DIGESA, autoridad nacional competente. Según el Art.12 del Reglamento del DL.N°1062. Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante DS.N°034-2008-AG.	

**Precisión 1:** No aplica

**Envase y/o embalaje:**

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

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



**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado:**

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el art.117 del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ta. Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado de Alimentos preenvasados. 8va. 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.




**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 debe 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 aprobada.

5

Rotulado, DELANTE

**PRODUCTO PERUANO**



Municipalidad provincial de Trujillo

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBC

Datos del Producto:  
**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**  
Fecha de Producción: xxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Autorización Sanitaria: xxxxx  
Lote: xxxxx  
**PESO:15.00 KG**

Datos Del Proveedor:  
Razón Social:  
N° DE RUC:  
**DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**  
Conservar en un lugar fresco y ventilado

REVERSO

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

Datos del Proveedor:  
Nombre: xxxxx  
RUC: xxxxxx  
Dirección: xxxxx

Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)  
Fecha de Producción: xxxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Lote:



• **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 DS.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 el Título V, Capítulo I Del almacenamiento del Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

• **Vida Útil y/o Garantía Comercial.**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	Aceite Vegetal Comestible	18 meses a partir de cada entrega

\*deberá corroborarse con el Registro Sanitario contabilizarse del día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

• **Lugar y plazo de la ejecución de la prestación:**

Lugar:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo sito en la Av. América Sur cdra.17 Complejo Barrio Chicago, 2do. Piso.



Plazo:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (a 1 día de notificado la orden de compra)	2da. ENTREGA (hasta 60 días de la 1ra. Entrega)	3ra. ENTREGA (hasta 45 DÍAS DE LA 2da. Entrega)
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	24,816	Lt.	8,272	8,272	8,272

**7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN:**

• **Medidas de Control durante la ejecución contractual:**

El vehículo de uso para el transporte de alimentos deberá contar con certificado de limpieza y desinfección (por cada entrega de alimentos según cronograma).

Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo de 3 días hábiles.

El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

• **Conformidad de los Bienes:**

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el Art.168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, según cronogramas de entregas de la recepción del producto en las fechas que han sido programadas su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.

El responsable de almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.

Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios deberá contar con:

- ✓ Guía de Remisión Original.
- ✓ Copia Simple del contrato suscrito. Copia simple de la Orden de Compra.
- ✓ Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- ✓ Certificado de Limpieza y desinfección.

**8. FORMA DE PAGO:**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS de acuerdo al cronograma de entrega.

El pago se realizará previa conformidad del responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el Art.171 del Reglamento de la ley de Contratación del Estado.

**9. PENALIDADES APLICABLES:**

Aplica de conformidad con el Art.161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el Art.162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales 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 involucrarán obligaciones de ejecución periódica a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará montos resultantes de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

**10. 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.

**11. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:**

- Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobados por DS.007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por 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 del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del Art.4 de la norma sanitaria aprobada con 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 que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

#### CERTIFICACION DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

#### Nota:

Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

#### DATOS ADJUNTO:

Ficha técnica aprobada de aceite vegetal comestible.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
PROGRAMAS ALIMENTARIOS  
  
Lic. Adm. Wilmer Ernesto Flores Pajares  
SUS GERENTE

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 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 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus 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.

**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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS	
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)	
300. Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
301. Arroz pilado corriente	
302. Arroz pilado extra	
303. Arroz pilado popular	
304. Arroz pilado superior	
305. Azúcar blanca	
306. Azúcar rubia doméstica	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.
307. Charqui <sup>4</sup>	
308. Fideos cortos (cortados)	
309. Fideos largos	
310. Hojuela de cebada	
311. Hojuela de avena	
312. Hojuela de avena con quinua	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.  La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
313. Hojuela precocida de avena con maca	
314. Hojuela precocida de avena con kiwicha	
315. Harina de plátano	
316. Harina de trigo	
317. Harina de trigo preparada	
318. Harina instantánea de maíz amiláceo	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
319. Papa seca	
320. Quinua grado 1 <sup>4</sup>	
321. Quinua grado 2 <sup>4</sup>	
322. Sal de cocina	
323. Sal de mesa	
324. Tunta o chuño blanco	

<sup>4</sup> Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor; donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

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.

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2017 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y sus modificatorias.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

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.

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
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.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE QUINUA GRADO 2**

**PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS-**

**PANTBC**

**PERÍODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de Alimentos (QUINUA GRADO 2) para el programa de alimentación y nutrición a las personas afectadas por tuberculosis periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo, para el Periodo 2023.

**3. ANTECEDENTES:**

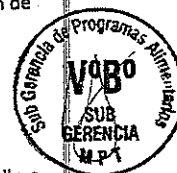
La Subgerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente; así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2), Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**5. BASE LEGAL**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.



- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participen en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Decreto Supremo N°021-2016-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA, que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

**6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

- Descripción y cantidades de los Bienes a Contratar:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	Quinua grado 2	5022110100374254	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envase primario: bolsa plástica de polietileno color transparente de 1 kg. Sellado herméticamente. Envase secundario: polipropileno</li> <li>• Color: transparente a blanco lechoso</li> </ul>	12,408 Kg.



- Características Adicionales del Producto:  
Capacidad: 1 Kg. (1,000 gr.)  
Envase: Bolsa plástica.  
Material: Polietileno de alta densidad.  
Tipo de cerrado: Hermético (Tapa de PE o PET o PP)

INSTITUCIONES	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD X CANASTA KG.	N° DE MESES DE ATENCION	PRODUCTO ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
MIRSA	417	2	12	10,008
ESSALUD	100	2	12	2,400
TOTAL				12,408

• Características Técnicas:

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 2  
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADAS GRADO 2)  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (nenero y espedia *Chenopodium quinoa* Wild) 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)

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

Del bien

La quinoa grado 2 debe presentar las características de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el NTP 205.062:2021.

La quinoa grado 2 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS.
Requisitos químico proximales (valores expresados en base seca)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Humedad: Máximo 13,0 %</li> <li>Proteínas: Mínimo 10 %</li> <li>Cenizas: Máximo 3,5 %</li> <li>Grasa: Mínimo 4%</li> <li>Fibra cruda: Mínimo 4 %</li> <li>Saponina: Menor que 0,12 %</li> </ul>	Quinoa en grano. Requisitos 3ra. Edición



Tamaño del grano	<table><tr><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm.)</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70 mm.</td></tr></table>	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm.)	Medianos	Entre 1,40 a 1,70 mm.	
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm.)					
Medianos	Entre 1,40 a 1,70 mm.					
Grado (Tolerancia de calidad)	<p><b>Sensoriales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Granos enteros: Mínimo 94 %</li><li>- Granos quebrados: Máximo 2,0 %</li><li>- Granos dañados (manchados): Máximo 0,5 %</li><li>- Granos germinados: Máximo 0,5 %</li><li>- Granos recubiertos: 0 %</li><li>- Granos inmaduros: Máximo 0,7 %</li><li>- Granos contrastantes: Máximo 2,0 %</li><li>- Impurezas totales: 0,3 %.</li></ul> <p><b>Físicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Piedrecillas en 100 g de muestra: Ausencia.</li><li>- Insectos (enteros, partes o larvas): Ausencia.</li></ul>					
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.					
INOCUIDAD	<p>Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente<sup>2</sup>.</p> <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA<sup>3</sup>, Autoridad Nacional competente; según Art.10 del Reglamento del DLN°1062, Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante DS.N°034-2008-AG.</p> <p>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA según art.12 del Reglamento del DLN°1062, Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante DS.N°034-2008-AG, para alimento elaborado industrialmente (fabricado).</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p>Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante DS.N°007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.</p>				

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua





grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica or ejemplo: Quinua grano mediano grado 2.

- **Envase y/o embalaje**

La quinua grado 2 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 deben 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 deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

- **Rotulado**

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001-2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ta. Edición, el rotulado debe contener lo siguiente:

- 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 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 de procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 6 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulado. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 6 de la presente ficha técnica.



ROTULADO:  
DELANTE

**PRODUCTO PERUANO**



Municipalidad provincial de Trujillo  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA  
Destinado a PANTBC

Datos del Producto:

**QUINUA**  
**GRADO 2**

Fecha de Producción: xxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Autorización Sanitaria: xxxxx  
Lote: xxxxx  
**PESO: 50.00 kg**

Datos Del Proveedor:

Razón Social:  
N° DE RUC:

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**  
Conservar en un lugar fresco y ventilado



REVERSO

**PAPA SECA**

Datos del Proveedor:

Nombre: xxxxx  
RUC: xxxxxx  
Dirección: xxxxx

Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)

Fecha de Producción: xxxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx

Lote:

• **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 el Título V, Capítulo I Del almacenamiento del Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

• **Vida Útil o Garantía comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	Quinoa grado 2	12 meses a partir de cada entrega

\*deberá corroborarse con el Registro Sanitario contabilizarse del día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

• **Lugar y plazo de la ejecución de la prestación:**

Lugar de Entrega:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo sito en la Av. América Sur cdra.17 Complejo Barrio Chicago, 2do. Piso.



Plazo:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (al día siguiente de firmado el contrato)	2da. ENTREGA (60 días de la 1ra. Entrega)	3ra. ENTREGA (30 días de la 2da. Entrega)
1	QUINUA GRADO 2	12,408	Kg.	4,136	4,136	4,136

Vida útil mínimo: 12 meses, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, ventiladas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

#### 7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN,

- **Medidas de control durante la ejecución contractual**

- El vehículo de uso para el transporte deberá contar con certificado de limpieza y desinfección por cada entrega de alimentos según cronograma.
- Los productos serán puesto en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, daña la calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica. Etc.) en el acto se procederá a devolverlo, el mismo que será repuesto en un plazo de tres días hábiles.
- El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

- **Conformidad de los bienes:**

- La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, teniendo en cuenta el certificado de limpieza y desinfección y certificado de calidad de alimentos según cronograma de entrega de la recepción del producto en las fechas que han sido programada su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.
- El responsable del almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.
- Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de programas Alimentarios deberá contar con:

- ❖ Guía de Remisión original
- ❖ Copia simple del contrato suscrito
- ❖ Copia simple de la orden de compra
- ❖ Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL
- ❖ Certificado de limpieza y desinsectación



Quinto  
Punto

#### 8. FORMA DE PAGO

- La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada, a favor del Contratista en PAGOS PÉRIODICOS, de acuerdo al cronograma de entrega.
- El pago se realizará previa conformidad de responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.
- El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 9. PENALIDADES:

- Aplica de conformidad de con el artículo 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Si el CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad de cada día de retraso hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente de ser el caso del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en todos los casos penalidad la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\begin{array}{lcl} \text{Penalidad} & & \\ \text{diaria=} & \frac{0.10 \times \text{monto}}{\text{F} \times \text{Plazo en días}} & \text{para plazos mayores a sesenta días o; F=0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días} \end{array}$$

$F=0.25$   
(60)

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

Cuando llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final. O si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

#### 10. 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.



**11. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:**

- Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobados por DS.007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por 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 del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del Art.4 de la norma sanitaria aprobada con 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 que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

**CERTIFICACIÓN DE LA QUINUA GRADO 2**

Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

**Nota:**

Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DATOS ADJUNTOS**

- Ficha Técnica Aprobada de Quinua grado 2.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
PROGRAMAS ALIMENTARIOS  
Lc. Adm. Wilmer Ernesto Flores Pajares  
SUS GERENTE

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> 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).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.									
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)								
	Grandes	Mayor a 1,7								
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70								
	Pequeños	Mayor a 1,20								
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben 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 deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

- <sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
- <sup>2</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
- <sup>3</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- <sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





19

### 2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- 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 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 de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	Bien	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	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.
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui <sup>4</sup>	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Hojuela de cebada	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.
311.	Hojuela de avena	
312.	Hojuela de avena con quinua	
313.	Hojuela precocida de avena con maca	
314.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
315.	Harina de plátano <sup>4</sup>	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
316.	Harina de trigo	
317.	Harina de trigo preparada	
318.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
319.	Papa seca	
320.	Quinua grado 1 <sup>4</sup>	
321.	Quinua grado 2 <sup>4</sup>	
322.	Sal de cocina	
323.	Sal de mesa	
324.	Tunta o chuño blanco	

<sup>4</sup> Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

**Parte III – OTROS**

**3.1 Transporte**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

**ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO**

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.

**Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados**

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

**ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)**

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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS

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

PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS

Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

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.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

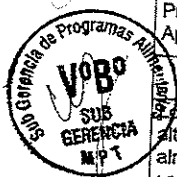
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NIS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS

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

PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS

Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ PILADO CORRIENTE –  
PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS-  
PANTBC

PERÍODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de alimentos (arroz pilado corriente) para el programa de alimentación y nutrición a las personas afectadas por tuberculosis PANTBC periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

**3. ANTECEDENTES:**

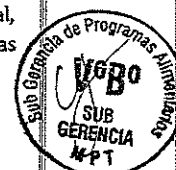
La Sub gerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente, así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de la política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2), Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**5. BASE LEGAL:**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.



- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Decreto Supremo N°021-2016-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

#### 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

- Descripción y cantidades de los Bienes a contratar (Se anexa ficha técnica aprobada).



N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	Arroz pilado Corriente	5022110800317621	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	Envase primario: bolsa plástica de polietileno transparente x 1 kg. Sellado herméticamente. • Envase secundario: polipropileno, color blanco lechoso	93,060 kg.

ENTIDADES	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD POR CANASTA KG.	N° DE MESES DE ATENCION	PRODUCTO ARROZ PILADO SUPERIOR EN KG.
MINSA	417	15	12	75,060
ESSALUD	100	15	12	18,000
TOTAL				93,060

- Características Técnicas del Bien:  
CARACTERISTICAS GENERALES:  
Denominación del Bien: ARROZ PILADO CORRIENTE.  
Denominación Técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 3-CORRIENTE

23

Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS (Contenidas en la Ficha Técnica Aprobada):**

El arroz pilado corriente, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según lo indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Debiendo presentar las siguientes características:

El arroz pilado debe estar exento de sabores y olores extraños.

Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.

No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.

Estar exento de fielen y polvillo.

El arroz pilado corriente, en la clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes:

CLASE	LONGITUD DEL GRANO ENTERO
Largo	De 6.6 mm. o más

Contenido de humedad: Máximo 14%

Grado (tolerancias):

- Granos rojos: máximo 2,0 %
- Granos tizosos totales: Máximo 8%
- Granos tizosos parciales: Máximo 11%
- Granos dañados: Máximo 2,0 %
- Mezcla varietal contrastante: Máximo 10,0 %

Característica:

- Materia extraña (Se considera sólo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas): Máximo 0,35 %
- Granos Quebrados: Máximo 25 %
- Granos Inmaduros: Máximo 0,10 %
- Inocuidad: Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, autoridad nacional competente.

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

**Envase y/o Embalaje:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar la inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el Artículo 118 Reglamento sobre Vigilancia y Control



Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias.

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

El arroz pilado corriente debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos

El arroz pilado corriente deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3° Edición y su corrigenda Técnica (NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS 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 2 de la ficha aprobada 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.

Características del Envase tales como:

- Estructura del envase: polipropileno laminado
- Color transparente
- Peso mínimo del envase 75 g.
- Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- Capacidad de envase: 15 kg.
- Tipo de cerrado: hermético



• Rotulado (Se coordinará con el área usuaria):

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
- Distribución gratuita
- País de origen
- Nombre comercial del producto (arroz pilado corriente)
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Peso neto aproximado, en kilogramos o litros
- Registro sanitario o autorización sanitaria
- Nombre o razón social del fabricante y proveedor
- La frase "Producto Peruano"
- Indicar condiciones de almacenamiento
- Indicar el valor nutricional del producto, (parte verso de la etiqueta)



Rotulado, DELANTE

**PRODUCTO PERUANO**



Municipalidad provincial de Trujillo

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBO

Datos del Producto:  
**ARROZ PILADO CORRIENTE**  
Fecha de Producción: xxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Autorización Sanitaria: xxxxx  
Lote: xxxxx  
**PESO: 15.00 KG**

Datos Del Proveedor:  
Razón Social:  
N° DE RUC:  
DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA  
Conservar en un lugar fresco y ventilado



REVERSO:

**ARROZ PILADO CORRIENTE**

Valor nutricional del producto en 100gr.

Datos del Proveedor:  
Nombre: xxxxx  
RUC: xxxxxx  
Dirección: xxxxx

Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)  
Fecha de Producción: xxxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Lote:

• **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 el Título V, Capítulo I Del almacenamiento del Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

• **Vida útil- Garantía Comercial.**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
01	Arroz pilado corriente	18 meses a partir de cada entrega

\*Deberá de corroborarse con el Registro Sanitario contabilizarse del día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.



25

• **Lugar y plazo de la ejecución de la prestación:**

Lugar:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo sito en la Av. América Sur cdra.17 Complejo Barrio Chicago, 2do. Piso.

Plazo:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (a 1 día de notificado la orden de compra)	2da. ENTREGA (hasta 60 días de la 1ra. Entrega)	3ra. ENTREGA (hasta 45 DÍAS DE LA 2da. Entrega)
1	ARROZ PILADO CORRIENTE	93,060	Kg.	31,020	31,020	31,020

7. **OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN:**

• **Medidas de Control durante la ejecución contractual:**

- ✓ El vehículo de uso para el transporte de alimentos deberá contar con certificado de limpieza y desinfección (por cada entrega de alimentos según cronograma).
- ✓ Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo de 03 días hábiles.
- ✓ El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

• **Conformidad de los Bienes:**

- ✓ La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el Art.168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, según cronogramas de entregas de la recepción del producto en las fechas que han sido programadas su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.
- ✓ El responsable de almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.
- ✓ Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios deberá contar con:
  - ❖ Guía de Remisión Original.
  - ❖ Copia Simple del contrato suscrito. Copia simple de la Orden de Compra.
  - ❖ Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
  - ❖ Certificado de Limpieza y desinfección.



8. **FORMA DE PAGO:**

- ✓ La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS de acuerdo al cronograma de entrega.
- ✓ El pago se realizará previa conformidad del responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.
- ✓ El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el Art.171 del Reglamento de la ley de Contratación del Estado.

**9. PENALIDADES APLICABLES:**

Aplica de conformidad con el Art.161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el Art.162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales 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 involucrarán obligaciones de ejecución periódica a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

**10. 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.

**11. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:**

- Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobados por DS.007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por 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 del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del Art.4 de la norma sanitaria aprobada con 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 que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

**CERTIFICACION DEL ARROZ PILADO CORRIENTE**

- Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

Acreditación: Copia de los requisitos relacionados a la habilitación del postor para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación. De ser el caso que se encuentren acreditados, adjuntar el documento relacionado a la habilitación.

**DATOS ADJUNTO:**

Ficha técnica aprobada de arroz pilado corriente.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
PROGRAMAS ALIMENTARIOS  
Lic. Adm. Wilmer Ernesto Flores Pérez  
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARROZ PILADO CORRIENTE  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El arroz pilado corriente, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado corriente debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de fielen y polvillo.</li></ul>	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 2,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 8%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 10,0%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,10%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado corriente largo, arroz pilado corriente mediano o arroz pilado corriente 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 cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

El arroz pilado corriente debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

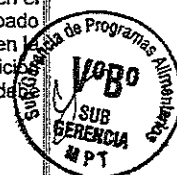
## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 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, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado corriente);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

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



29

- grado del arroz
- país de origen.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	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.
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui <sup>4</sup>	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Hojuela de cebada	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.
311.	Hojuela de avena	
312.	Hojuela de avena con quinua	
313.	Hojuela precocida de avena con maca	
314.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
315.	Harina de plátano <sup>4</sup>	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
316.	Harina de trigo	
317.	Harina de trigo preparada	
318.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
319.	Papa seca	
320.	Quinua grado 1 <sup>4</sup>	
321.	Quinua grado 2 <sup>4</sup>	
322.	Sal de cocina	
323.	Sal de mesa	
324.	Tunta o chuño blanco	

<sup>4</sup> Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

**Parte III – OTROS**

**3.1 Transporte**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

**ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO**

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.

**Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados**

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

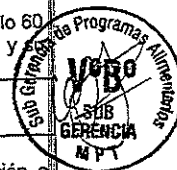
En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y sus modificatorias.

**ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)**

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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

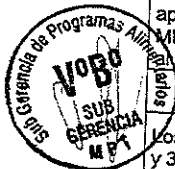
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
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.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



32

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA**  
**PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR**  
**TUBERCULOSIS-PANTBC**  
**PERÍODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

ADQUISICION DE ALIMENTOS (AZUCAR RUBIA DOMESTICA) para el programa de alimentación y nutrición a las personas afectadas por tuberculosis periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo, para el Periodo 2023.

**3. ANTECEDENTES:**

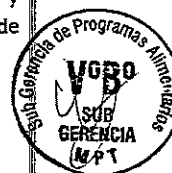
La Subgerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente; así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2) , Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**5. BASE LEGAL**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.



- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Decreto Supremo N°021-2016-SA., que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

## 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

- Descripción y cantidades de los bienes:

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD Kg.
1	Azúcar rubia doméstica	5016250900278002	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	Envase primario: bolsa plástica de polietileno x 1 kg. Sellado herméticamente. • Envase secundario: polipropileno, color blanco lechoso x 50 kg.	31,020 kg.

ENTIDAD	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD X CANASTA	N° DE MESES DE ATENCION	PRODUCTO AZUCAR RUBIA DOMESTICA EN KG.
MINSA	417	5	12	25,020
ESSALUD	100	5	12	6,000
TOTAL KG.				31,020



Características técnicas:

Para la compra de los productos se tendrá en consideración las especificaciones técnicas aprobadas tal como se describe en los documentos adjuntos.

Se adjunta Ficha Técnica Aprobada.

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



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 la inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el Artículo 118 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

- Rotulado (Se coordinará con el área usuaria):

El rotulado del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el Art. 117 del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR Rotulado : 4ta. Edición.

DELANTE



PRODUCTO PERUANO

Municipalidad provincial de Trujillo
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBO
<u>Datos del Producto:</u>
<b>AZUCAR RUBIA DOMESTICA</b>
Declaración de los ingredientes y aditivos: xxxxx
Nombre y dirección del Fabricante: xxxxxxxxxxxxxx
Nombre, razón social y dirección del importador: xxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
N° de Reg. Sanitario: xxxxx
Fecha de vencimiento: xxxxxxxx
Lote: xxxxx
<b>PESO NETO: 5.00 KG</b>
<b>DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA</b>
Conservar en un lugar fresco y ventilado

37

REVERSO:

<p><b>AZUCAR RUBIA DOMESTICA</b></p> <p><u>Datos del Proveedor:</u></p> <p>Nombre: xxxxx RUC: xxxxxx Dirección: xxxxx</p> <p><u>Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)</u></p> <p>Fecha de Producción: xxxxxx Fecha de Vencimiento: xxxxxx</p> <p>Lote:</p>
--

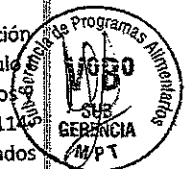
• **Transporte:**

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 el Título V, Capítulo II "Del almacenamiento del Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°1143-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :





- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

- Vida útil- Garantía Comercial.

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	18 meses, a partir de cada entrega

(\*) Deberá de corresponder al registro sanitario y contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito, el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

- Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

Lugar:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo – MPT- sito en Av. América Sur Cdra. 17 – Complejo Chicago 2do piso.

Plazo:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (al día siguiente de firmado el contrato)	2da. ENTREGA (60 días de la 1ra. Entrega)	3ra. ENTREGA (30 días de la 2da. Entrega)
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	31,020	Kg.	10,340	10,340	10,340



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN,

Medidas de control durante la ejecución contractual

- El vehículo de uso para el transporte deberá contar con certificado de limpieza y desinfección por cada entrega de alimentos según cronograma.
- Los productos serán puesto en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, daña la

Proceder  
Puntoc.

calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica. Etc.) en el acto se procederá a devolverlo, el mismo que será repuesto en un plazo de tres días hábiles.

- El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

#### Conformidad de los bienes

- La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, teniendo en cuenta el certificado de limpieza y desinfección y certificado de calidad de alimentos según cronograma de entrega de la recepción del producto en las fechas que han sido programada su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.
- El respondante del almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.
- Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de programas Alimentarios deberá contar con:
  - Guía de Remisión original
  - Copia simple del contrato suscrito
  - Copia simple de la orden de compra
  - Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL
  - Certificado de limpieza y desinsectación

#### 8. FORMA DE PAGO:

- La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada, a favor del Contratista en PAGOS PERIÓDICOS, de acuerdo al cronograma de entrega.
- El pago se realizará previa conformidad de responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.
- El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



#### 9. PENALIDADES:

- Aplica de conformidad de con el artículo 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Si el CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad de cada día de retraso hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente de ser el caso del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 162 del Reglamento de la Ley de

Contrataciones del Estado, en todos los casos penalidad la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria=

$\frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$

F=0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F=0.40 para plazos menores o iguales 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 éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Cuando llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final. O si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

#### 10. 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.

#### 11. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:

- Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobados por DS.007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por 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 del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del Art.4 de la norma sanitaria aprobada con 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 que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

#### CERTIFICACION DE AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

- Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

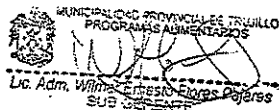
##### Nota:

Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

#### DATOS ADJUNTOS

- . Ficha Técnica Aprobada de Azúcar Rubia Domestica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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



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

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	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.
307.	Charqui <sup>4</sup>	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Hojuela de cebada	
311.	Hojuela de avena	
312.	Hojuela de avena con quinua	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.
313.	Hojuela precocida de avena con maca	
314.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
315.	Harina de plátano <sup>4</sup>	
316.	Harina de trigo	
317.	Harina de trigo preparada	
318.	Harina instantánea de maíz amiláceo	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
319.	Papa seca	
320.	Quinua grado 1 <sup>4</sup>	
321.	Quinua grado 2 <sup>4</sup>	
322.	Sal de cocina	
323.	Sal de mesa	
324.	Tunta o chuño blanco	

<sup>4</sup> Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4. OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un "Certificado o Informe 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 Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, 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.

*Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe 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 organismo de acreditación 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).
2. 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.

*Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.





DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

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.

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

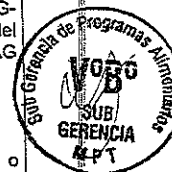
En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

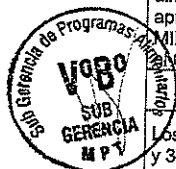
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
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.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAPA SECA-

PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR TUBERCULOSIS-  
PANTBC

PERÍODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de alimentos (papa seca) para el programa de apoyo nutricional a las personas afectadas por tuberculosis – PANTBC periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

**3. ANTECEDENTES:**

La Sub gerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente, así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de la política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2), Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

5. Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**6. BASE LEGAL:**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.



- Decreto Supremo N°021-2016-SA., que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

#### 7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

- Descripción y cantidades de los Bienes a contratar.

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	PAPA SECA	5042560200004600	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	Envase primario: bolsa plástica de polietileno de 1 kg. Sellado herméticamente.	24,816 Kg.

- Características adicionales del producto:

Capacidad: 1 Kg. (1,000 gr.)

Envase: Bolsa plástica

Material: Polietileno de alta densidad

Tipo de cerrado: Hermético (tapa de PE o PET o PP)



INSTITUCIONES ATENDIDAS	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD X CANASTA KG.	N° DE MESES DE ATENCION	PRODUCTO PAPA SECA
MINSA	417	4	12	20,016
ESSALUD	100	4	12	4,800
TOTAL				24,816

- Características Técnicas:

Para compra de los Productos se tendrá en consideración las especificaciones técnicas aprobadas tal como se describe en los documentos adjuntos.

#### 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 lavado

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien:  
La papa seca presentara las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25 % será de materia mineral y no más de 0,10 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14 %	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente; según Art.12 del Reglamento del D.L.N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante DS.N°034-2008-AG.	

Precisión 1: No aplica



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

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

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

#### Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados 8ª Edición, 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, y demás 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 importador,
- 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 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debe estar rotulado. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la ficha técnica aprobada.

**Inserto**  
No aplica

**Precisión 4:** No aplica




44

**ENVASES**

- Estructura del envase primario: polietileno
- Color: transparente
- Peso: 1 kg

**ROTULADO**

**PRODUCTO PERUANO**



Municipalidad provincial de Trujillo  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA

**Destinado a PANTBC**

Datos del Producto:

**PAPA SECA**

Fecha de Producción: xxxxx  
Fecha de Vencimiento: xxxxxx  
Autorización Sanitaria: xxxxx  
Lote: xxxxx  
**PESO: 1.00 kg**

Datos Del Proveedor:

Razón Social:  
N° DE RUC

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**  
Conservar en un lugar fresco y ventilado



REVERSO

<b>PAPA SECA</b>
<u>Datos del Proveedor:</u>
Nombre: xxxxx
RUC: xxxxxx
Dirección: xxxxx
<u>Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)</u>
Fecha de Producción: xxxxxx
Fecha de Vencimiento: xxxxxx
Lote:

**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 DS.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 el Título V, Capítulo I Del almacenamiento del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante DS.N°007-98.SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.
- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.





- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

- **Garantía Comercial.**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	Papa Seca	12 meses a partir de cada entrega

\*deberá corroborarse con el Registro Sanitario contabilizarse del día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

- **Lugar y plazo de la ejecución de la prestación:**

Lugar de Entrega:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo sito en la Av. América Sur cdra.17 Complejo Barrio Chicago, 2do. Piso.

Plazo:

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (a 1 día de notificado la orden de compra)	2da. ENTREGA (hasta 60 días de la 1ra. Entrega)	3ra. ENTREGA (hasta 45 DÍAS DE LA 2da. Entrega)
1	PAPA SECA	24,816	Kg.	8,272	8,272	8,272

**8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN:**

- **Medidas de Control durante la ejecución contractual:**

El vehículo de uso para el transporte de alimentos deberá contar con certificado de limpieza y desinfección (por cada entrega de alimentos según cronograma).

Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo de 3 días hábiles.

El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

- **Conformidad de los Bienes:**

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el Art.168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, según cronogramas de entregas de la recepción del producto en las fechas que han sido programadas su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.

El responsable de almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.

Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios deberá contar con:

- ✓ Guía de Remisión Original.
- ✓ Copia Simple del contrato suscrito. Copia simple de la Orden de Compra.
- ✓ Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- ✓ Certificado de Limpieza y desinfección.

**9. FORMA DE PAGO:**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS de acuerdo al cronograma de entrega.

El pago se realizará previa conformidad del responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el Art.171 del Reglamento de la ley de Contratación del Estado.

**10. PENALIDADES APLICABLES:**

Aplica de conformidad con el Art.161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el Art.162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales 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 involucrarán obligaciones de ejecución periódica a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará montos resultantes de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

**11. 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.

**12. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:**

- Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobados por DS.007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por 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 del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cuál esté inmerso el bien requerido, en razón del Art.4 de la norma sanitaria aprobada con 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 que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

**CERTIFICACION DE LA PAPA SECA:**

- Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

**Nota:**

Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
PROGRAMA ALIMENTARIOS  
Lic. Adm. Wilmer Ernesto Flores Pajares  
SUB GERENTE

47

**FICHA TÉCNICA  
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 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).  No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.  La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	



**Precisión 1: Ninguna**

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

48

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, 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, y además 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 importador;
- 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 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.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

BIEN		REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	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.
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui <sup>4</sup>	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Hojuela de cebada	
311.	Hojuela de avena	
312.	Hojuela de avena con quinua	
313.	Hojuela precocida de avena con maca	
314.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
315.	Harina de plátano <sup>4</sup>	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.
316.	Harina de trigo	
317.	Harina de trigo preparada	
318.	Harina instantánea de maíz amiláceo	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
319.	Papa seca	
320.	Quinua grado 1 <sup>4</sup>	
321.	Quinua grado 2 <sup>4</sup>	
322.	Sal de cocina	
323.	Sal de mesa	
324.	Tunta o chuño blanco	

<sup>4</sup> Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

**Parte III – OTROS**

**3.1 Transporte**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

**ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO**

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.

**Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados**

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

**ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)**

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.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

**Parte III – OTROS**

**3.1 Transporte**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

**ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO**

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.

**Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados**

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 1.º de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y sus modificatorias.

**ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)**

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.





DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
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.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR- (LENTEJA SERRANA)**  
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA- PANTBC**  
**PERIODO 2023- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de alimentos Lenteja calidad 2 SUPERIOR (Lenteja Serrana) para el programa de alimentación y nutrición a las personas afectadas por tuberculosis periodo 2023- Municipalidad Provincial de Trujillo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Abastecer de la canasta de alimentos para los Pacientes con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud – MINSA y ESSALUD. La modalidad PANTBC es el Programa de Alimentación y Nutrición pertenece al Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Trujillo, para el Periodo 2023.

**3. ANTECEDENTES:**

La Subgerencia de Programas Alimentarios de la MPT es la responsable de la gestión de los Programas Alimentarios en el ámbito de su competencia y en concordancia con la normatividad vigente; así como de la promoción de la participación de las Organizaciones Sociales de Base en el marco de los lineamientos nacionales de política alimentaria. Los productos de la canasta alimentaria se seleccionan en el Comité de Gestión Local, integrados por la Municipalidad (1), el MIDIS (2), Gerencia Regional de Agricultura (3) y las Organizaciones Sociales de la Base (4).

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**

Otorgar un Complemento alimentario para la Modalidad del programa de Complementación Alimentaria, específicamente del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con tuberculosis y familia-PANTBC dentro de la jurisdicción de la Provincia de Trujillo.

**5. BASE LEGAL:**

- Ley 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N°27972 Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N°29792 Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley 30287 Ley de Prevención y Control de Tuberculosis en el Perú
- Decreto Legislativo N°1161 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°005-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N°008-2007-EF, que aprueba los lineamientos para la distribución y ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.



- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que establece funciones que correspondan al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Decreto Supremo N°021-2016-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30287 Ley de Prevención y Control de la Tuberculosis en el Perú.
- Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA que establecen las estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud y sus respectivos órganos responsables.
- Resolución Ministerial N°163-2012-MIDIS, que dispone que la Dirección General de pretensiones sociales Descentralizadas propone los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°715-2013/MINSA que aprueba la NTS 1094-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud para la atención integral de las personas afectadas por tuberculosis".
- Resolución Ministerial N°167-2026-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Resolución Ministerial N°653-2014/MINSA, que aprueba el documento técnico de Formulación DE LA Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona afectada por tuberculosis".

#### 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

##### • Descripción y cantidad de los Bienes a contratar

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	FICHA APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	Lenteja calidad 2- Superior	5042450100330416	04-07-2022	Resolución Jefatural N°000077-2022-PERU COMPRAS	Envase primario: bolsa plástica de polietileno x 1 kg. Y sellado hermético. envase secundario: Bolsa de polipropileno blanco laminado, mínimo de capacidad 50 Kg.	31,020 Kg.

INSTITUCIONES	N° DE BENEFICIARIOS	N° DE MESES DE ATENCIÓN	CANTIDAD X CANASTA Kg.	PRODUCTO LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR EN KG.
MINSA	417	12	5	25,020
ESSALUD	100	12	5	6,000
TOTAL KG.				31,020

##### • Características Técnicas Del Bien:

###### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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.



**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS: (Según Ficha Técnica Aprobada).**

La lenteja calidad 2-Superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, 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 debe presentar las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA			
CALIDAD					
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Ficha Técnica Aprobada.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2da. Edición			
Contenido de Humedad	Máximo 15 %				
Calibre (tamaño)	La lenteja de calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>CALIBRE (tamaño)</th><th>DIAMETRO (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr></table>		CALIBRE (tamaño)	DIAMETRO (mm)	1
CALIBRE (tamaño)	DIAMETRO (mm)				
1	Mayor o igual que 7,5				
GRADO DE CALIDAD (tolerancias)					
Grano infectado	0,00 %	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2da. Edición			
Grano picado	Máximo 0,50 %				
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %				
Grano descascarado	Máximo 2,00 %				
Grano arrugado	Máximo 5,00 %				
Grano quemado	Máximo 0,50 %				
Materias extrañas	Máximo 0,20 %				
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante DS. N°004-2011-AG, y sus modificatorias.			
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, autoridad nacional competente (según Art. 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante DS.N°034-2008-AG				

• **Transporte.**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso que la entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de Entrega" del Capítulo III, Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

La lenteja de calidad 2-Superior es un alimento agropecuario de procesamiento primario por lo que su transporte 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 las Buenas prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el DS.N°004-2011-AG y sus modificatorias.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA

- Rotulado (Se coordinará con el área usuaria):

DELANTE

**PRODUCTO PERUANO**



Municipalidad provincial de Trujillo

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBO

Datos del Producto:

**LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR**

Declaración de los ingredientes y aditivos: xxxxx

Nombre y dirección del Fabricante: xxxxxxxxxxxxxx

Nombre, razón social y dirección del importador: xxxxx  
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

N° de Reg. Sanitario: xxxxx

Fecha de vencimiento: xxxxxxxx

Lote: xxxxx

**PESO NETO: 5.00 KG**

**FORMA EN QUE SE PRESENTA: GRANULADO**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**

Conservar en un lugar fresco y ventilado



54

REVERSO:

<p><b>LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR</b></p> <p><u>Datos del Proveedor:</u></p> <p>Nombre: xxxxx RUC: xxxxxx Dirección: xxxxx</p> <p><u>Datos Del Productor o Fabricante (de ser el caso)</u></p> <p>Fecha de Producción: xxxxxx Fecha de Vencimiento: xxxxxx</p> <p>Lote:</p>
---

- **Transporte.**

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

Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el programa de Complementación Alimentaria destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones (RM.N°025-2017-MIDIS en el ítem 7. Disposiciones Específicas 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 :

- Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.



- Ventanas amplias y seguras, protegidas por mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación.
- Disponer de parihuelas o tarimas sobre las cuales se ordenen o apilen los alimentos.
- Puertas seguras que impidan el ingreso de animales domésticos y posibles sustracciones.

Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.

El control del movimiento de los alimentos : ingresos, salidas, deben ser debidamente registrado, de acuerdo a las normas vigentes de la materia.

• Vida útil- Garantía Comercial.

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	Lenteja calidad 2-Superior	18 meses a partir de cada entrega

\*Deberá de corroborarse con el Registro Sanitario contabilizarse del día y mes que se ingresa al almacén, de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén.

• Lugar y plazo de la ejecución de la prestación:

Lugar:

Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo sito en la Av. América Sur cdra.17 Complejo Barrio Chicago, 2do. Piso.

Plazo:

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	UM.	1ra. ENTREGA (al día siguiente de firmado el contrato)	2da. ENTREGA (60 días de la 1ra. Entrega)	2da. ENTREGA (30 días de la 2da. Entrega)
1	LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR	31,020	Kg.	10,340	10,340	10,340



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN:

• Medidas de Control durante la ejecución contractual:

- ✓ El vehículo de uso para el transporte de alimentos deberá contar con certificado de limpieza y desinfección (por cada entrega de alimentos según cronograma).
- ✓ Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto

- ✓ Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo de 3 días hábiles.
- ✓ El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

• **Conformidad de los Bienes:**

- ✓ La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el Art.168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ El área usuaria emitirá la conformidad de la prestación, según cronogramas de entregas de la recepción del producto en las fechas que han sido programadas su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente.
- ✓ El responsable de almacén de la MPT emitirá la conformidad de la recepción de los productos adquiridos.
- ✓ Para otorgar la conformidad, el responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios deberá contar con:
  - ❖ Guía de Remisión Original.
  - ❖ Copia Simple del contrato suscrito. Copia simple de la Orden de Compra.
  - ❖ Certificado de calidad emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
  - ❖ Certificado de Limpieza y desinfección.

**8. FORMA DE PAGO:**

- ✓ La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS de acuerdo al cronograma de entrega.
- ✓ El pago se realizará previa conformidad del responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Trujillo.
- ✓ El procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el Art.171 del Reglamento de la ley de Contratación del Estado.

**PENALIDADES APLICABLES:**

Aplica de conformidad con el Art.161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el Art.162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales 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 involucrarán obligaciones de ejecución periódica a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará montos resultantes de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

### 13. 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.

### 14. REQUISITOS DE HABILITACION DEL PROVEEDOR:

Acreditación: Copia de los requisitos relacionados a la habilitación del postor para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación. De ser el caso que se encuentren acreditados, adjuntar el documento relacionado a la habilitación:

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

#### NOTA:

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

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

### CERTIFICACION DE LA LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR:

- Un certificado de Calidad respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características del Bien- Calidad de Ficha técnica correspondiente.

### DATOS ADJUNTOS:

Ficha técnica aprobada de lenteja calidad 2-Superior.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
ALCALDE MUNICIPAL  
Lic. Adm. Wilmer F. Pajares  
SUZGENTE

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS 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. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, 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 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



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

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

#### 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe 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, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

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

#### 2.4. Inserto

No aplica.


**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>		
<b>ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
30.	Espárrago blanco categoría I	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
31.	Espárrago blanco categoría II	
32.	Espárrago verde categoría extra	
33.	Espárrago verde categoría I	
34.	Espárrago verde categoría II	
35.	Fresa calidad extra	
36.	Fresa calidad primera	
37.	Fresa calidad segunda	
38.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	
39.	Frijol Bayo calidad 2 – superior	
40.	Frijol Bayo calidad 3 – corriente	
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
44.	Frijol Caballero calidad 1 – extra	
45.	Frijol Caballero calidad 2 – superior	
46.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente	
47.	Frijol Canario calidad 1 – extra	
48.	Frijol Canario calidad 2 – superior	
49.	Frijol Canario calidad 3 – corriente	
50.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	
51.	Frijol Castilla calidad 2 – superior	
52.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente	
53.	Frijol Panamito calidad 1 – extra	
54.	Frijol Panamito calidad 2 – superior	
55.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente	
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	
57.	Garbanzo calidad 2 – superior	
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
59.	Granadilla categoría extra	
60.	Granadilla categoría I	
61.	Granadilla categoría II	
62.	Haba entera seca calidad primera	
63.	Haba entera seca calidad segunda	
64.	Haba entera seca calidad tercera	
65.	Harina de plátano <sup>1</sup>	
66.	Lenteja calidad 1 – extra	
67.	Lenteja calidad 2 – superior	

<sup>1</sup> Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4. OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un "Certificado o Informe 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 Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, 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.

*Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe 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 organismo de acreditación 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).
2. 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.

*Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.



59

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

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.

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte 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.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte 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.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA  
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2.1 "Forma de entrega" del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
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.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



#### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

##### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

##### PARA PRODUCTOS:

##### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – QUINUA GRADO 2- ARROZ PILADO CORRIENTE- AZUCAR RUBIA DOMESTICA – PAPA SECA

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

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

##### LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

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

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



**DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO**

**Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

**Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

**Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

**Componentes y suministros de fabricación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

**Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

**Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

**Equipos, accesorios y suministros médicos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

**Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

**Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

**Medicamentos y productos farmacéuticos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

**Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

**Productos químicos, bio-químicos y gases industriales**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

**Suministros y equipo de Limpieza**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

**Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

**Advertencia**

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de "ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS CON FICHA TECNICA APROBADA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO", que celebra de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20175639391, con domicilio legal en domicilio legal en Jirón Diego de Almagro N° 525, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el **COMITÉ DE SELECCIÓN** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT-1**, para la contratación de de "ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS CON FICHA TECNICA APROBADA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO", 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: de "ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS CON FICHA TECNICA APROBADA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO".

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

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

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

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [REDACTED]

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

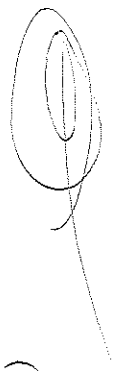
\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</sup> 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).

<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>







**ANEXOS**



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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.*

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> 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**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> 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.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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.*

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

**TOTAL OBLIGACIONES**

**100%<sup>19</sup>**

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

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

-----  
**Consortiado 1**

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

-----  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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

ANEXO N° 6

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 7**

**PRECIO DE LA OFERTA  
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 06-2023-MPT PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

**Importante para la Entidad**

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**

