

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2023-MPB-CS SEGUNDA CONVOCATORIA

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, 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°
001-2023-MPB-CS**

SEGUNDA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA PERIODO 2023-
2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI”.**

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.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público

juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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 período 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 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 BOLOGNESI
RUC N° : 20166558051
Domicilio legal : JR. DOS DE MAYO NRO. 901 (PLAZA DE ARMAS)
ANCASH - BOLOGNESI - CHIQUIAN
Teléfono: : [.....]
Correo electrónico: : [.....]

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto Adquisición de alimentos para la atención de programa de complementación alimentaria – PCA (comedores populares) 2023. de la Municipalidad Provincial De Bolognesi.

ITE M	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad	Presentación.
Paquete	ARROZ PILADO SUPERIOR	kilogramo	18,358.000	Sacos de 50 kg
	QUINUA	kilogramo	2,264.400	Sacos de 50 kg
	LENTEJA	kilogramo	2,264.400	Sacos de 50 kg
	HABA ENTERA SECA	kilogramo	2,507.595	Sacos de 50 kg
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	kilogramo	2,264.400	Latas de 425 g.
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	kilogramo	2,264.000	Latas de 425 g.
	ACEITE VEGETAL	Litro	2,606.000	Envases de 1 L

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el 23/03/2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 10.00 (DIEZ 00/100 soles) en CAJA DE LA ENTIDAD SITO JR. DOS DE MAYO NRO. 901 (PLAZA DE ARMAS) ANCASH - BOLOGNESI - CHIQUIAN

1.9. BASE LEGAL

- Ley N.º 27972 Ley Orgánica de Municipalidades y sus Modificatorias.
- Ley N° 31638 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082- 2019-EF, y su reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y las demás normas modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el TÚO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA”.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, “Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones”.
-
- Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, “Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”.
- Código Civil Peruano Vigente.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2023-MPB-CS SEGUNDA CONVOCATORIA

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

Importante para la Entidad

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
 - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : [.....]

Banco : [.....]

N° CCI³ : [.....]

”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.

³ En caso de transferencia interbancaria.

- 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 – PIDE⁴ 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 comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

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

Importante 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].**

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

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 Haya⁷.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI JR. DOS DE MAYO NRO. 901 (PLAZA DE ARMAS) ANCASH - BOLOGNESI - CHIQUIAN

Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

“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 numeral 3.1 de la sección general de las bases, debe presentar la documentación requerida en [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”
- *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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

Incorporar a las bases, según corresponda.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación de la contratación:

Adquisición de alimentos para la atención de programa de complementación alimentaria – PCA (comedores populares) 2023. de la Municipalidad Provincial De Bolognesi.

Finalidad pública

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permite brindar una ración completaría a fin de mejora la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del programa de complementación alimentaria (beneficiarios de comedores populares, beneficiarios de hogares albergues y beneficiarios adultos en riesgo).

2. Características del bien a contratar

ITE M	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad	Presentación
Paquete	ARROZ PILADO SUPERIOR	kilogramo	18,358.000	Sacos de 50 kg
	QUINUA LAVADA ENTERA	kilogramo	2,264.400	Sacos de 50 kg
	LENTEJA	kilogramo	2,264.400	Sacos de 50 kg
	HABA ENTERA SECA	kilogramo	2,507.595	Sacos de 50 kg
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	kilogramo	2,264.400	Latas de 425 g.
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	kilogramo	2,264.000	Latas de 425 g.
	ACEITE VEGETAL	Litro	2,606.000	Envases de 1 L

RESUMEN DEL CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITE M	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad	Primera entrega Cinco días de firmado el contrato	Segunda entrega Del 1 al 5 de setiembre del 2023
Paquete	ARROZ PILADO SUPERIOR	kilogramo	18,358.000	9,179.00	9,179.00
	QUINUA LAVADA ENTERA	kilogramo	2,264.400	1,132.20	1,132.20
	LENTEJA	kilogramo	2,264.400	1,132.20	1,132.20
	HABA ENTERA SECA	kilogramo	2,507.595	1253.975	1253.975
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	kilogramo	2,264.400	1.132.40	1.132.40
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	kilogramo	2,264.000	1,132.40	1,132.40
	ACEITE VEGETAL	Litro	2,606.000	1,303.00	1,303.00

2.1 Características técnicas

FICHA TÉCNICA DE ARROZ PILADO SUPERIOR

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, 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 superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de ñelén y polvillo.		NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes <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 0,5%										
- Granos tizosos totales	Máximo 4%										
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%										
- Granos dañados	Máximo 0,5%										
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%										
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia Y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad 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 superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser 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 superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

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

- 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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior Y posterior del tramo cosido del saco

2.2.2 Embalaje

El producto debe ser envasado en **sacos de 50 Kg.** De polipropileno de primer uso, limpios, bien cocidos que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables y/o extraños.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Registro Sanitario.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Condiciones de conservación.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capitulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al registro sanitario, expedido por la DIGESA, según D.S 007-98-SA Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y su modificatoria según D.S N° 038-2017-SA. (Debe de coincidir con el registro sanitario emitido a nombre del fabricante y/o productor)

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluara las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 Kg del producto ofertado (ARROZ PILADO SUPERIOR) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE QUINUA CALIDAD 1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <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 1 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. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4,0%									
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%									
- 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 1,70</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 1,70	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 1,70									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓ N	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
<u>Físicos</u>		
- 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 ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , 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 ³ 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 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, 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, 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.

¹ 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.

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.

² Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado

mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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 contenerlo 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:

2.3.1 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.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior Y posterior del tramo cosido del saco

2.2.2 Embalaje

El producto debe ser envasado en **sacos de 50 Kg.** De polipropileno de primer uso, limpios, bien cocidos que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables y/o extraños.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de QUINUA CALIDAD 1, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Condiciones de conservación.
- Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al registro sanitario, expedido por la DIGESA, según D.S 007-98-SA Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y su modificatoria según D.S N° 038-2017-SA. (Debe de coincidir con el registro sanitario emitido a nombre del fabricante y/o productor)

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 Kg del producto ofertado (QUINUA CALIDAD 1) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE LENTEJA CALIDAD 1

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD									
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una mismavariedad (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 extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>			Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)								
1	Mayor o igual que 7,5								
2	Menor que 7,5								
Grado de calidad (Tolerancias)									
- Grano infectado	0,00%								
- Grano picado	0,00%								
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%								
- Grano descascarado	Máximo 1,00%								
- Grano arrugado	Máximo 4,50%								
- Grano quemado	Máximo 0,20%								
- Materias extrañas	Máximo 0,10%								
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%								

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de 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 1 - extra 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 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada
		Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior Y posterior del tramo cosido del saco

2.2.2 Embalaje

El producto debe ser envasado en **sacos de 50 Kg.** De polipropileno de primer uso, limpios, bien cocidos que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables y/o extraños.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de LENTEJA CALIDAD 1, 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Condiciones de conservación.
- Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al registro sanitario, expedido por la DIGESA, según D.S 007-98-SA Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y su modificatoria según D.S N° 038-2017-SA. (Debe de coincidir con el registro sanitario emitido a nombre del fabricante y/o productor)

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluara las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 Kg del producto ofertado (LENTEJA CALIDAD 1) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE HABAS CALIDAD 1

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Condiciones generales		Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad		Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad		Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Grano enfermo	0,0%	
	Grano picado	0,0%	
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Maximo 2,0%	
	Variedad contrastante	Máximo 5,0%	
	Materias extrañas	0,0%	
	Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	
Calibre		Calibre	
		Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	
		1	Menor a 9 habas
		2	10 a 12 habas
		3	13 a 15 habas
		4	16 a 18 habas
		5	Mayor a 19 habas

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe indicar en idioma español lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

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.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior Y posterior del tramo cosido del saco

2.2.2 Embalaje

El producto debe ser envasado en **sacos de 50 Kg.** De polipropileno de primer uso, limpios, bien cocidos que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables y/o extraños.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de HABAS CALIDAD 1, 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Condiciones de conservación.
- Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de 12 meses como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al registro sanitario, expedido por la DIGESA, según D.S 007-98-SA Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y su modificatoria según D.S N° 038-2017-SA. (Debe de coincidir con el registro sanitario emitido a nombre del fabricante y/o productor)

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluara las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 Kg del producto ofertado (HABAS CALIDAD 1) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> de buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los lómites de sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A deben presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Lómites de sardina peruana En aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad y clasificación	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: – Cuando no presente unidades defectuosas, o; – Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Descomposición	<p><u>Rancio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olor característico y persistente de aceite oxidado. – Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto. – Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que representa un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. – Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. – Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no significan un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos u otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> – Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. – Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> – Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. – Presencia de aletas desprendidas. – Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> – Cortes de cabeza no uniformes. – Unidades de tamaño no uniforme. – Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. – Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. – Excesivo contenido de sal. – Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. – Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. – Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2.2 Envase, embalaje y rotulado**2.2.1 Envase.**

El producto Anchoveta Entera En Aceite deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

2.2.2 Embalaje

Cajas de cartón corrugado X 24 Unidades De 425 G

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de ENTERO DE ACHOVETA EN ACEITE VEGETAL, 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Condiciones de conservación.
- Registro Sanitario del Producto

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

- El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.
El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capitulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de CUATRO (04) Años como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al Registro Sanitario, expedido por la SANIPES.

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos, físico químicos, físico organoléptico y de esterilidad comercial del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra de 425 g. del producto ofertado (Entero de anchoveta en aceite vegetal) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

FICHA TÉCNICA APROBADA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

4.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Lomitos de sardina peruanaEn aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad y clasificación	Debe ser calificado como Calidad A, al productoapto para consumo humano: <ul style="list-style-type: none">– Cuando no presente unidades defectuosas, o;– Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Descomposición	<p><u>Rancio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olor característico y persistente de aceite oxidado. – Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto. – Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que representa un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. – Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. – Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no significan un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> – Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. – Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> – Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. – Presencia de aletas desprendidas. – Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> – Cortes de cabeza no uniformes. – Unidades de tamaño no uniforme. – Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. – Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. – Excesivo contenido de sal. – Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. – Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. – Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

4.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

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

4.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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

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

4.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2.3 Envase, embalaje y rotulado**2.2.1 Envase.**

El producto Anchoveta Entera En Aceite deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

2.2.9 Embalaje

Cajas de cartón corrugado X 24 Unidades De 425 G

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

2.2.10 Rotulado

En el rotulado de los envases de ENTERO DE ACHOVETA EN SALSA DE TOMATE , 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Condiciones de conservación.
- Registro Sanitario del Producto

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

- El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.
El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.11 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.12 Vida útil:

La vida útil es de CUATRO (04) Años como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al Registro Sanitario, expedido por la SANIPES.

2.2.13 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos, físico químicos, físico organoléptico y de esterilidad comercial del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.14 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.15 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 de 425 g. del producto ofertado (Entero de anchoveta en salsa de tomate) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> de buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

6. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

6.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los lomos de sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A deben presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Lomitos de sardina peruana En aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad y clasificación	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: – Cuando no presente unidades defectuosas, o; – Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Descomposición	<p><u>Rancio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olor característico y persistente de aceite oxidado. – Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto. – Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que representa un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. – Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. – Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no significan un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> – Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. – Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> – Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. – Presencia de aletas desprendidas. – Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

6.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

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

6.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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

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

6.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2.4 Envase, embalaje y rotulado**2.2.1 Envase.**

El producto Anchoveta Entera En Aceite deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

2.2.16 Embalaje

Cajas de cartón corrugado X 24 Unidades De 425 G

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

2.2.17 Rotulado

En el rotulado de los envases de ENTERO DE ACHOVETA EN ACEITE VEGETAL, 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Condiciones de conservación.
- Registro Sanitario del Producto

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

- El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.
El material del envase inmediato y mediato no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.18 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.19 Vida útil:

La vida útil es de CUATRO (04) Años como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al Registro Sanitario, expedido por la SANIPES.

2.2.20 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos, físico químicos, físico organoléptico y de esterilidad comercial del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.21 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.22 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra de 425 g. del producto ofertado (Entero de anchoveta en aceite vegetal) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

FICHA TÉCNICA DE ACEITE VEGETAL

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase 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

¹ 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.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase.

. El envase deberá ser de plástico PET, de primer uso.

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es crítica y obligatoria.

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

2.2.2 Embalaje

Cajas de cartón corrugado.
Presentaciones de 1.00 L en cajas de 12 unidades

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

2.2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de ACEITE VEGETAL, 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:

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

- Nombre del producto.
- Distribución Gratuita

- Prohibido su venta
- Marca del producto.
- Peso Neto: 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Condiciones de conservación.
- Registro Sanitario del Producto
Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.
- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción
- El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.
El material del envase inmediato y mediató no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.

2.2.4 Transporte:

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por lo tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los art. 75°, 76° y 77° del título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas (D:S N° 007-98-SA).

2.2.5 Vida útil:

La vida útil es de dos (02) Años como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad. Así mismo, debe estar refrendada con una declaración jurada de vida útil, la misma que debe corresponder al Registro Sanitario, expedido por la SANIPES.

2.2.6 Certificación

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos, físico químicos, físico organoléptico del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluara las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

2.2.7 Garantía comercial.

Los bienes a entregar deben cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas. La garantía comercial del producto debe ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la municipalidad provincial de Chincheros.

2.2.8 Muestras para el análisis organoléptico

LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR EL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, SIN LUGAR A RECLAMO DE NINGUNA NATURALEZA; POR LO QUE, EL O LOS POSTORES GANADORES DEBERÁN ASEGURARSE DE ENTREGAR EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD.

El contratista ganador del proceso deberá enviar o traer en calidad de muestra 01 de 1 L.. del producto ofertado (ACEITE VEGETAL) que servirán para la evaluación previa respecto de la calidad del producto ofertado.

Al momento de la recepción de los productos materia del presente documento se realizarán las pruebas sensitivas, las mismas que estarán a cargo del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria y el o los responsables del programa; esto con la finalidad de dar el visto bueno y levantar el acta de recepción correspondiente antes del ingreso al almacén central de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** en cada entrega, en el caso de no pasar la prueba el contratista debe cambiar el producto ofertado.

3 Condiciones de los bienes a contratar

3.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.2.2 Lugar de entrega

La entrega de los productos se realizará en el almacén del programa de complementación alimentaria de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI** ubicado en jr. Dos de mayo Nro. 901 (Plaza de Armas) Ancash - Bolognesi – Chiquian.

El horario de ingreso será de lunes de 8:00 a 13.00 pm en el almacén del programa de complementación alimentaria en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.2.3 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de los cinco días siguientes de suscrito el contrato y la segunda entrega se realizara conforme a lo establecido en el cronograma de entregas en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.3 Forma de entrega

3.3.2 Forma de entrega

ITEM	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad	Primera entrega Cinco días siguientes de firmado el contrato	Segunda entrega Del 1 al 5 de setiembre del 2023
Paquete	ARROZ PILADO SUPERIOR	kilogramo	18,358.000	9,179.00	9,179.00
	QUINUA CALIDAD 1	kilogramo	2,264.400	1,132.20	1,132.20
	LENTEJA CALIDAD 1	kilogramo	2,264.400	1,132.20	1,132.20
	HABA ENTERA SECA CALIDAD 1	kilogramo	2,507.595	1253.975	1253.975
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	kilogramo	2,264.400	1.132.40	1.132.40
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	kilogramo	2,264.000	1,132.40	1,132.40
	ACEITE VEGETAL	Litro	2,606.000	1,303.00	1,303.00

3.3.3 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

ARROZ PILADO SUPERIOR

El proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, Físico Organoléptico o de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio Por un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar.

QUINUA CALIDAD 1

El proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, Físico Organoléptico o de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio Por un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar.

LENTEJA CALIDAD 1

El proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, Físico Organoléptico o de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio Por un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar.

HABA ENTERA SECA CALIDAD 1

El proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, Físico Organoléptico o de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio Por un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar.

CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original VIGENTE: Físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-2008 Nivel S4, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) **EMITIDOS POR LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE INACAL** y la copia del certificado Sanitario vigente emitido por SANIPES declarando que el producto es APTO para consumo humano.

CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original VIGENTE: Físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859- 2008 Nivel S4, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) **EMITIDOS POR LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE INACAL** y la copia del certificado Sanitario vigente emitido por SANIPES declarando que el producto es APTO para consumo humano.

ACEITE VEGETAL

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o informe de ensayo original VIGENTE: Físico químico, organoléptico y microbiológico. **EMITIDOS POR LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE INACAL** La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859- 2008 Nivel S4

4 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.2 Adelantos

No corresponde

4.3 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por AREA DE ALMACEN CENTRAL y la conformidad será otorgada por la SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES en el plazo máximo de 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..

4.4 Forma de pago

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

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

- Recepción del Jefe del Almacén Central.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega
- Guía de Remisión

- Copia del Contrato
- Certificados de calidad de los productos (certificado físico químico, certificado microbiológico y certificado físico organoléptico).
- Actas de Conformidad de Recepción.
- CCI cuenta interbancaria
- RNP registro nacional de proveedores.

Dicha documentación se debe presentar en Área de Almacén Central de la Municipalidad provincial de Bolognesi.

4.5 Reajuste de los pagos

NO CORRESPONDE

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.6 Otras penalidades aplicables

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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].

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si el Contratista no cumple con la reposición de los bienes que no cumplen con las características técnicas o se encuentran defectuosos, dentro del plazo previsto.	(0.5 UIT) por cada día de retraso.	Según informe del Departamento del Programa Vaso de Leche.
02	Si el Contratista no emplea vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado durante el traslado de los bienes objeto de la presente, y así no cumple con lo previsto en el numeral 2.4.11 "transporte" de la presente.	(1 UIT) por ocurrencia.	Según informe del Departamento del Programa Vaso de Leche y/o Gerencia de Desarrollo Social.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.7 Responsabilidad por vicios ocultos

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

4.8 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS.

Número máximo de consorciados	2 integrantes
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50 %

4.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**Advertencia**

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Requisitos de habilitación y los documentos que deberá presentar el postor para acreditar su habilitación legal para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional, que han sido previstos en los documentos de información complementaria aprobados por Perú compras

ARROZ PILADO SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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>
QUINUA CALIDAD 1 LENTEJA CALIDAD 1 HABAS CALIDAD 1	<ul style="list-style-type: none"> - Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor. - Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario. - Copiad del certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL ANCHOVETA EN SALSA TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del protocolo técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias. - Copia Simple del Protocolo técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012. - Copia simple de Verificación del plan de análisis de peligros y control de puntos críticos Haccp. - Certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes a nombre del postro emitidos por un laboratorio acreditados ante inacal. - Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA
01 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes a nombre del postro emitidos por un laboratorio acreditados ante inacal. - Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA

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.

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

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

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.

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**Importante**

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a

la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

¹⁰ 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).

conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹¹ 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

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹²	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 compra¹³

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.

¹² 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.

¹³ 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2023-MPB-CS SEGUNDA CONVOCATORIA''

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		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:

¹⁴ 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.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2023-MPB-CS SEGUNDA CONVOCATORIA

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 compra¹⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

*Esta
nota
deberá
ser*

ANEXO N° 5

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía;
y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²¹ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo 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