

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, 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° 02-2023-MPT-OEC-1**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC POR  
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA CORRESPONDIENTE  
AL AÑO 2023**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

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

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

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

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

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período 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 Tumbes  
RUC N° : 20156696596  
Domicilio legal : Jr. Bolognesi N° 194-Tumbes  
Teléfono/Fax: : 072-525504  
Correo electrónico: : abastecimientompt@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023**, que detallo a continuación:

#### **ALIMENTOS A ADQUIRIR PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC AÑO 2023**

ITEM PAQUETE	PRODUCTOS	CANT	U.M
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	290,799.00	KG
	ACEITE VEGETAL	20,953.00	LITRO
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR TAMAÑO 2	21,475.00	KG
	FRIJOL BAYO CALIDAD SEGUNDA SUPERIOR	18,865.00	KG
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2,610.00	KG
	HOJUELA DE AVENA CRUDA	2,610.00	KG
	HARINA DE PLATANO	2,088.00	KG
	QUINUA BLANCA	1,044.00	KG
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE Y SAL 425 grs	91,908.00	LATA

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 176-2023-MPT-GM, del 24 de marzo del 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 CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 cinco y 00/100 soles el pago en la oficina de Tesorería y recabar las Bases en la Sub Gerencia de Abastecimientos de la Municipalidad Provincial de Tumbes

#### Importante

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

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 Ley de Endeudamiento 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 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y modificatorias.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por D.S. N° 043-2003-PCM.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por D.S. N° 004-2019-JUS.
- Protocolos sanitarios y demás disposiciones dictadas por los sectores y autoridades competentes, con motivo del brote del COVID-19.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo. - Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. - Ley General de Salud, aprobada mediante Ley N° 26842 y su Reglamento - Decreto Supremo N° 007-1998-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. - Decreto Supremo N° 038-2014-SA (16.12.2014). Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. - Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.
- i) En caso el postor no sea el titular del registro sanitario u otros certificados, se deberá adjuntar la carta de representación emitida por el titular de dicho registro o certificados, o la carta de representación emitida por el distribuidor autorizado por el titular del registro sanitario o certificados.

**2.4. 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 numeral 3.1 de la sección

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

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

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

general de las bases, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Tumbes – Centro Cívico sito en Jr. Bolognesi N° 194 – Tumbes – con atención a la Sub Gerencia de Abastecimientos.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.*

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

##### Denominación

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023

##### Finalidad pública

Abastecer de la canasta de Alimentos a las diferentes modalidades del Programa de Complementación Alimentaria de la jurisdicción de la Municipalidad Provincial de Tumbes, para el Periodo 2023.

#### 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO SUPERIOR CLASE MEDIANO	KILOGRAMO	290,799.00

##### 2.1 Características técnicas

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBADA (SEACE)	FRECHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2	5022110800133492	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-	sacos de Polipropileno tejido laminado transparente de 50 Kg	290,799.00

	CLASE MEDIANO		JEFATURA		
--	------------------	--	----------	--	--

▪ **Características técnicas:**

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

▪ **ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

- Nombre del Producto.
- Fecha de Producción.
- Fecha de Vencimiento.
- N° de Lote.
- Peso Neto 50 kg.
- Nombre de la entidad.

• **Transporte:**

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

• **GARANTIA COMERCIAL:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO
1	ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 MEDIANO	24 meses (12 meses a partir de la entrega)

**(\*) deberá de contabilizarse desde el mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén**

**DOCUMENTOS PARA ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 MEDIANO.**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

## 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"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de ñelén y polvillo.</li></ul>		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%										
<u>Grado (tolerancias)</u>											
- 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%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>6</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado 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 Técnica<sup>7</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

<sup>6</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>7</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

### 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);
- 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.

## REQUERIMIENTO DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA-PANTBC) PERIODO – 2023

### I. ESPECIFICACIONES TECNICAS.

#### 1. Denominación de la Contratación:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ACEITE VEGETAL COMESTIBLE) PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PERÍODO 2023

#### Características y condiciones de los bienes a contratar.

■ Descripción y cantidades de los bienes: (se anexa fichas técnicas aprobadas)

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBADA (SEACE)	FECHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD por Litro.
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Caja de 12 bot de lt	20,953.00

#### ■ Características técnicas:

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

#### ■ Embalaje y rotulado:

✓ Rotulado:



- Nombre del Producto.
- Fecha de Producción.
- Fecha de Vencimiento.
- N° de Lote.
- Peso Neto 1 litro.
- Nombre de la entidad.

▪ **Transporte;**

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

▪ **Garantía Comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	<b>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</b>	26 meses, (24 meses a partir de la entrega)

(\*) deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén

- Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

✓ **Lugar:**

Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Tumbes - MPT sito en Villa san Isidro Explana de Soya.

**DOCUMENTOS PARA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.



## 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.

### 3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 3.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>8</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>8</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

### 3.2. 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.

**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.

### 3.3. 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.

### 3.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## **REQUERIMIENTO DE LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PERIODO – 2023**

### **I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

ADQUISICIÓN DE ALIMENTO LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PERÍODO 2023.

#### **1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR**

• Descripción y cantidad del bien (se anexa ficha técnica aprobada)

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBADA (SEACE)	FECHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACIÓN	PRESENTACION	CANTIDAD
2	LENTEJA Calidad 2 – SUPERIOR CALIBRE 2	5042450100330416	4/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Envase, Rotulado	21,475.00

▪ **Características técnicas:**

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

➤ **Envase:**

Estos envases serán sacos de primer uso de Polipropileno Litografiado, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.

- Estructura del Envase : Polipropileno tejido biodegradable
- Color : transparente.
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada.
- Urdimbre : 10 cintas/pulgada.
- Cosido : Hilo pabito encadenado con 10 cm. Interior y posterior del tramo cosido del saco.
- Peso neto : 25 kilos

➤ **ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

**Transporte:**

el alimento deberá transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Titulo V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

▪ **Garantía comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (mínimo)
1	Lenteja Calidad 2 – SUPERIOR, CALIBRE 2,	10 meses, a partir de la entrega

(\*) deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén

**NOTA:** la autorización sanitaria debe contar como mínimo (empacado, envasado, etiquetado, limpiado)

**7. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR**

• **DOCUMENTOS PARA LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 4. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 5.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

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

- Grano infectado	0,00%
- Grano picado	Máximo 0,50%
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
- Grano descascarado	Máximo 2,00%
- Grano arrugado	Máximo 5,00%
- Grano quemado	Máximo 0,50%
- Materias extrañas	Máximo 0,20%
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>9</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

## 5.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 5.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8a Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;

<sup>9</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>10</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1a Edición

- 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.

**5.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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

**REQUERIMIENTO DE FREJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA-PANTBC) PERIODO – 2023**

**I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

ADQUISICIÓN DE ALIMENTO [FREJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR) PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PERÍODO 2023.

**CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR**

- Descripción y cantidad del bien (se anexa ficha técnica aprobada)

No	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBADA (SEACE)	FECHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	FREJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	5042400300329900	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Envase primario de SACO DE 25 KG	18,865.00

- Características técnicas:

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

➤ Envase:

Estos envases serán sacos de primer uso Polipropileno litografiado, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.

- Estructura del Envase : Polipropileno tejido biodegradable
- Color : transparente.
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada.
- Urdimbre : 10 cintas/pulgada.
- Cosido : Hilo pabilo encadenado con 10 cm. Interior y posterior del tramo cosido del saco.
- Peso neto : 25 kilos

### ROTULADO:

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

### Transporte:

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

Garantía comercial:

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO
1	FREJOL BAYO CALIDAD 2 -SUPERIOR	10 meses, a partir de la entrega

**(\*) deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén**

**NOTA:** la autorización sanitaria debe contar como mínimo (empacado, envasado, etiquetado, limpiado)

## DOCUMENTOS PARA FREJOL BAYO CALIDAD 2 – SUPERIOR

- **DOCUMENTOS PARA FREJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR**

### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN

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

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN



#### 6.1. Del bien

El frijol bayo calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol bayo calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1a Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>11</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 6.2. Envase y/o embalaje

El frijol bayo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 11969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163- 1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>12</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol bayo calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben

<sup>11</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>12</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



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

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

### 6.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8a Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- 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.

### 6.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

## **REQUERIMIENTO DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PERIODO - 2023**

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS.**

#### **1. Denominación de la Contratación:**

ADQUISICIÓN DE AUMENTOS (AZUCAR RUBIA DOMESTICA) PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PERÍODO 2023.

#### **Características y condiciones de los bienes a contratar.**

- Descripción y cantidades de los bienes: (se anexa fichas técnicas aprobadas)

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA APROBADA (SEACE)	FICHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5016150900278002	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-	Peso neto del producto por envase: 50 kilos Material: saco de polipropileno de baja densidad	

JEFATURA

▪ **Características técnicas:**

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

**Características del Envase:**

Peso	50 kilos
Estructura del envase	Polipropileno de baja densidad
Envase secundario	Polipropileno x 50 kilos

**ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

▪ **Transporte:**

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N2 007-98-SA y sus modificatorias.

▪ **Garantía Comercial:**

No	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (MINIMO)
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	24 meses, (8 meses a partir de la entrega)

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

**DOCUMENTOS PARA AZUCAR RUBIA DOMESTICA.**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto

Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 7. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 8. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 8.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100} - \% \text{Pol}$	

<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>13</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
------------------	--	--

**Precisión 1:** Ninguna.

## 8.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 8.3. Rotulado

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

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

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

## 8.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>13</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**REQUERIMIENTO DE LA HOJUELA DE AVENA CRUDA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA - PANTBC - PERIODO – 2023**

**I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTO (HOJUEA DE AVENA CRUDA) PARA EL PROGRAMA DE PANTBC - PERÍODO 2023.

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA ÁPROBRADA (SEACE)	FICHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	HOJUELA DE AVENA	5022110100002693	17/10/2018	Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS	Bolsa x 5 kilos bolsa de polietileno lineal de baja densidad Envase secundario: polipropileno tejido 100% virgen	2,610.00

▪ **Características técnicas:**

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

**Características del Envase:**

Peso	5 kilos
Estructura del envase	Polietileno lineal
Empaque secundario	Polipropileno de 50 kilos

**ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

▪ **Transporte:**

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N2 007-98-SA y sus modificatorias.

▪ **Garantía Comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (MINIMO)
1	HOJUELA DE AVENA	12 meses, (8 meses a partir de la entrega)

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

**DOCUMENTOS PARA HOJUELA DE AVENA**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

#### 9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 9.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016

Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>14</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

**Precisión 1:** Ninguna

#### 9.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

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

#### 9.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

#### 9.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica

<sup>14</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**REQUERIMIENTO DE LA HARINA DE PLATANO PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA - PANTBC - PERIODO – 2023**

**I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

ADQUISICIÓN DE ALIMENTO (HARINA DE PLATANO) PARA EL PROGRAMA DE PANTBC - PERÍODO 2023

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA ÁPROBRADA (SEACE)	FICHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
01	HARINA DE PLATANO	5022130100133509	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Bolsa x 4 kilos	2,088.00

▪ **Características técnicas:**

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

**Características del Envase:**

Peso	4 kilos
Estructura del envase	Polietileno biorientado
Empaque secundario	Polietileno de 50 kg

**ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

▪ **Transporte:**

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N2 007-98-SA y sus modificatorias.

▪ **Garantía Comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (MINIMO)
1	HARINA DE PLATANO	12 meses, (8 meses a partir de la entrega)

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

**DOCUMENTOS PARA HARINA DE PLATANO**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**



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

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	:	HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> ) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

##### 10. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

###### 10.1. Del bien

Harina de plátano que no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún otro aditivo. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019).

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores generales de calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</li><li>- Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</li><li>- Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</li></ul>	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10,0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	

Ceniza	Máximo 2,5%
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm
	Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm
<b>INOCUIDAD</b> (cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>15</sup> )	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA <sup>16</sup> para alimentos de <i>procesamiento primario</i> , o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA <sup>17</sup> para <i>Alimentos elaborados industrialmente</i> (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 tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: harina de plátano fina.

#### 10.2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano comestible debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 9 de la NTP 011.700:2009 (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.

#### 10.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe considerar lo establecido en la NMP

<sup>15</sup> La autoridad competente, dependerá del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria; sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la DIGESA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica

<sup>16</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>17</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8a Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según los numerales 6 y 10 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019).

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA, o;
- número del Registro Sanitario emitido por la DIGESA.

**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.

#### 10.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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

### **REQUERIMIENTO DE LA QUINUA BLANCA GRADO -1 PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC - PERIODO – 2023**

#### **I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

##### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

ADQUISICIÓN DE ALIMENTO (QUINUA BLANCA GRADO - 1) PARA EL PROGRAMA DE PANTBC - PERÍODO 2023

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FICHA ÁPROBRADA (SEACE)	FICHA DE APROBACION	RESOLUCION DE APROBACION	PRESENTACION	CANTIDAD
01	QUINUA GRADO 1	5022110100374253	04/07/2022	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Bolsa x 2 kilos	1,044.00

##### **Características técnicas:**

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

##### **Características del Envase:**

Peso	2 kilos
Estructura del envase	polietileno, bilaminado

Empaque secundario	Polietileno de 50 kg litografiado
--------------------	-----------------------------------

**ROTULADO:**

El cual debe cumplirse a partir de la primera entrega de los productos que se indican en los cronogramas de entregas.

▪ **Transporte:**

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N2 007-98-SA y sus modificatorias.

▪ **Garantía Comercial:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL DEL PRODUCTO (MINIMO)
1	QUINUA GRADO 1	12 meses, (8 meses a partir de la entrega)

- (\*) deberá de contabilizarse desde el día y mes que se ingresa al almacén; de no cumplir con este requisito el producto será rechazado y no podrá ingresar al almacén

**NOTA:** la autorización sanitaria debe contar como mínimo (empacado, envasado, etiquetado, limpiado)

**DOCUMENTOS PARA QUINUA GRADO 1**

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

**Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

**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).

## 11. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 11.1. 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><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></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)										
Sensoriales										
- 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	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%									
- Impurezas totales	Máximo 0,25%									
Físicos										
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia									
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia									

Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>18</sup> .
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA <sup>19</sup> , Autoridad Nacional competente.
	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA <sup>20</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).
	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

#### 11.2. 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.

#### 11.3. Rotulado

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

- nombre del producto;

<sup>18</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

<sup>19</sup> 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.

<sup>20</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

#### 11.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA COMPRA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL DE 425 GR.

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

“Adquisición de **ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL DE 425 GR.**, para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Tumbes”.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección, busca contar con **ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL DE 425 GR.**, para los Centros de Atención de las Modalidades de Comedores Populares, Hogares y Albergues, Adultos en Riesgo, Alimentos por trabajo del Programa de Complementación Alimentaria, y Pan TBC mediante la fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios.

##### Meta y Cantidad Requerido:

- Brindar Asistencia Alimentaria a Hogares y Albergues y pacientes de TBC = **LATAS**

#### 3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria, otorga alimentos a las personas que se encuentran en estado de pobreza o pobreza extrema, que están debidamente empadronados en el **SINAFO**, esta atención se da mediante la modalidad de atención de los comedores populares y demás centros de atención de las diferentes modalidades de atención del P.C.A., por ende, es de suma necesidad para este programa contar con los alimentos necesarios para complementar la canasta alimentaria de las familias.

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

**Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención a los usuarios de los diversos centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Tumbes.

##### Objetivos Específicos:

- Fortalecer la Seguridad Alimentaria de los usuarios del P.C.A.
- Complementar con alimentos a los centros de atención del P.C.A.
- Completar con alimentos a los pacientes de TBC



- Abastecer al Almacén de Alimentos de los Programas Sociales.

5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

5.1 **DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES:**

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR	LATAS	91,908.00
	<b>TOTAL</b>	<b>LATAS</b>	

6. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

**Características generales del bien**

Denominación del Bien : **ENTERO DE JUREL EN ACEITE DE VEGETAL**

Denominación técnica : **Conserva de jurel en aceite de vegetal**

Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Trachurus murphyi* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente, cocida y envasada con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasados en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

**A. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:**

- **Apariencia de producto:** Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- **Apariencia de líquido de cobertura:** ACEITE VEGETAL
- **Olor:** Ligeramente ácido, libre de olores extraños.
- **Sabor:** Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- **Textura:** Suave a medianamente firme.

**B. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Cada 100 g de alimentos debe contener como mínimo:

- **Proteínas** : 14,0 -18,0 g
- **Grasa** : 3,0 – 12,0 g
- **Carbohidratos** : 3,0 – 5,0 g
- **Cenizas** : 2,0 – 3,5 g
- **Valor calórico** : 95,0 – 200,0 Kcal



Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.

### C. INOCUIDAD

Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos con organizaciones con debilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado metodillo cuales debe especificarse en el informe de Ensayo.				
Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, Ph el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimento y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				
*Nº 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX 1)				

### 6.1 PRESENTACIÓN DEL ENVASE

#### ✓ Características de las latas.

- Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante.
- Tipo de lata: Latas con peso neto de 1 libra TALL
- Compuesto Hermetizante: 50-60mg.
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria, con Tapa plana
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

#### ✓ Características de las cajas:

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

## 6.2 PRESENTACIÓN

6.	ENVASE	PESO NETO (G)	PESO ESCURRIDO aproximado (g)	N° DE ENVASES POR CAJA
6.4	1 lb tall (425 g)	Mínimo 425 g.	Mínimo 280g.	24

## 6.5 ROTULADO

- Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.
  - 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".
- Así también se considerará lo siguiente "DISTRIBUCIÓN GRATUITA. PROHIBIDA SU VENTA".

## 6.6 ALMACENAMIENTO

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

## 6.7 TRANSPORTE

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

## MODELO DE ROTULADO DEL ENVASE DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GRS. (IMPRESO A COLORES)

## 7. IMPACTO AMBIENTAL:

El producto y los envases, deben estar libre de todo agente contaminante, como emisión de olores, gases y partículas, los cuales podrían afectar al consumidor o al medio ambiente.

## 8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Vida útil será mínimo de cuatro (4) años.

## 9. GARANTÍA COMERCIAL

**Alcance de garantía:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los **BIENES**, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, diseño y/o fabricación que atente contra su calidad tal como indica las especificaciones técnicas, así mismo deberá contar con el Stock de Bienes requeridos. Los bienes serán verificados por el responsable del almacén de PCA.

**Reposición de Bienes:** En caso de que se encuentre posterior a la entrega, alimentos siniestrados o por defectos de fabricación, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de cinco días (05) calendarios después del día siguiente de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del P.C.A., y PANTBC esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía Comercial.

**Periodo de garantía:** La garantía requerida para el presente proceso es de 02 años contados a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

**Inicio del cómputo del periodo de garantía:** se inicia a partir del día siguiente de la fecha en que se otorgue la conformidad de recepción de los bienes.

## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN

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

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Copia de constancia de registro del PLAN PARA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID -19 EN EL TRABAJO R.M 448-2020 -MINSA a nombre del FABRICANTE

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.

### IMPORTANTE

Respecto a la documentación a presentar en la propuesta de habilitación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Todas las hojas remitidas, deberán ser legibles y en idioma castellano, sin borrones ni enmendaduras y llevarán el sello y la rúbrica del representante legal del postor y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno. La última hoja llevará la firma del Representante legal del postor.

### Debe tener en cuenta al presentar los documentos de habilitación

Los Registros Sanitarios, autorizaciones, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos, carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma por la dirección competente.

Todas hojas remitidas, deben ser legibles, sin borres, ni enmendaduras y llevar sello y la rúbrica del representante legal de la empresa postora.

El postor que no presente toda la documentación solicitada y/o la documentación no se ajuste a todos los requisitos y obligaciones establecidas en estas bases, se tendrán por no presentadas. Asimismo, el postor deberá verificar antes del envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Solo se consideran ofertas válidas las que cumplen con lo establecido en las presentes bases y la presentación de los documentos obligatorios de habilitación.

Los documentos de habilitación son obligatorios.

Las empresas fabricantes deben cumplir con toda la inocuidad alimentaria.

En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiendo que dichos documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

#### **8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN Medidas de control durante la ejecución contractual:**

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

### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

#### **12. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **12.1. Del bien**

Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deben ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias y deben cumplir con lo establecido en la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 5.1.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

En el entero de jurel en aceite vegetal, los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimos 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).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- El peso neto promedio y el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2a Edición
Defectos	Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente	
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	

INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>21</sup> .	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

#### 12.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019.

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

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

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

#### 12.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

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.

#### 12.4. Inserto No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>21</sup> 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.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

De acuerdo a lo estipulado en el capítulo III de las bases

### 2.2.2 Embalaje

De acuerdo a la ficha técnica establecida

### 2.2.3 Rotulado

ADICIONAL A LO QUE ESTA EN LAS FICHAS TECNICAS  
SE DEBE CONSIDERAR  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TUMBES  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA Y PAN TBC  
PRODUCTO PERUANO  
PROHIBIDO SU VENTA

## 3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 3.1.1 Lugar de entrega

Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Tumbes - MPT sito en Villa san Isidro Explana de Soya.

#### 3.1.2 Plazo de entrega

### CUADRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) AÑO 2023

PRODUCTOS	ENTREGA En Kg REMESA N°	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N°	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N°	FECHA DE ENTREGA
-----------	-------------------------------	---------------------	-------------------------------	---------------------	-------------------------------	---------------------



	01		02		03	
ARROZ PILADO SUPERIOR	56,594.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	56,594.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	56,594.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
FRIJOL BAYO CALIDAD SEGUNDA SUPERIOR	3,773.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	3,773.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	3,773.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR TAMAÑO 2	3,773.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	3,773.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	3,773.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
ACEITE VEGETAL	3,773.00 LT	A los 10 días de la firma del contrato	3,773.00 LT	A los 60 días de la primera entrega	3,773.00 LT	A los 60 días de la segunda entrega
ENTERO DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL (JUREL) 425 GRS	17,755 LT	A los 10 días de la firma del contrato	17,755 LT	A los 60 días de la primera entrega	17,755 LT	A los 60 días de la segunda entrega

PRODUCTOS	ENTREGA En Kg REMESA N° 04	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N° 05	FECHA DE ENTREGA	TOTAL ENTREGA
ARROZ PILADO SUPERIOR	56,594.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	56,593.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	<b>282,969.00 KG</b>
FRIJOL BAYO CALIDAD SEGUNDA SUPERIOR	3,773.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	3,773.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	<b>18,865.00 KG</b>
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR TAMAÑO 2	3,773.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	3,773.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	<b>18,865.00 KG</b>
ACEITE VEGETAL	3,773.00 LT	A los 60 días de la tercera entrega	3,773.00 LT	A los 60 días de la cuarta entrega	<b>18,865.00 Litros</b>
ENTERO DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL (JUREL) 425 GRS	17,755 LT	A los 60 días de la tercera entrega	17,754 LT	A los 60 días de la cuarta entrega	<b>37,729.00 KG</b> <b>88,774.00 LATAS</b>

**CUADRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA PANTBC  
AÑO 2023**

PRODUCTOS	ENTREGA En Kg REMESA N° 01	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N° 02	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N° 03	FECHA DE ENTREGA
ARROZ PILADO SUPERIOR	1,566.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	1,566.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	1,566.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TUMBES  
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2023-MPT-OEC - PRIMERA CONVOCATORIA

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR TAMAÑO 2	522.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	522.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	522.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
ACEITE VEGETAL	418.00 LITROS	A los 10 días de la firma del contrato	418.00 LITROS	A los 60 días de la primera entrega	418.00 LITROS	A los 60 días de la segunda entrega
HOJUELA DE AVENA CRUDA	522.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	522.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	522.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
QUINUA BLANCA	209.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	209.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	209.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
HARINA DE PLATANO	418.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	418.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	418.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
AZUCAR RUBIA	522.00 KG	A los 10 días de la firma del contrato	522.00 KG	A los 60 días de la primera entrega	522.00 KG	A los 60 días de la segunda entrega
ENTERO DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL (JUREL) 425 GRS	628 LT	A los 10 días de la firma del contrato	628 LT	A los 60 días de la primera entrega	628 LT	A los 60 días de la segunda entrega

PRODUCTOS	ENTREGA En Kg REMESA N° 04	FECHA DE ENTREGA	ENTREGA En Kg REMESA N° 05	FECHA DE ENTREGA	TOTAL ENTREGA
ARROZ PILADO SUPERIOR	1,566.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	1,566.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	7,830.00 KG
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR TAMAÑO 2	522.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	522.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	2,610.00 KG
ACEITE VEGETAL	418.00 LITROS	A los 60 días de la tercera entrega	418.00 LITROS	A los 60 días de la cuarta entrega	2,088.00 LITROS
HOJUELA DE AVENA CRUDA	522.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	522.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	2,610.00 KG
QUINUA BLANCA	209.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	208.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	1,044.00 KG
HARINA DE PLATANO	418.00 KG	A los 60 días de la tercera entrega	418.00 KG	A los 60 días de la cuarta entrega	2,088.00 KG
AZUCAR RUBIA	522.00 KG	A los 60 días de la	522.00 KG	A los 60 días de la	2,610.00 KG

		tercera entrega		cuarta entrega	
ENTERO DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL (JUREL) 425 GRS	628 LT	A los 60 días de la tercera entrega	622 LT	A los 60 días de la cuarta entrega	1,332.00 Kg 3,134 LAT AS

### 3.2 Forma de entrega

#### 3.2.1 Forma de entrega

La forma de entrega en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

[DE SER EL CASO, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SE PUEDE INCLUIR EL MÉTODO DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS A EMPLEAR PARA LA COMPROBACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO EL TIPO Y LA OPORTUNIDAD DE PRESENTACIÓN DE LOS CERTIFICADOS DE CONFORMIDAD O CERTIFICADOS DE INSPECCIÓN U OTROS DOCUMENTOS DE CARÁCTER OBLIGATORIO QUE ESTÉN PREVISTOS EN LA SECCIÓN II O III DE LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
65.	Harina de plátano	<p>Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición.</p>	<p>Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición.</p> <p>Para características establecidas en condiciones generales, factores de calidad generales y específicos de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial.</p> <p>Directrices para la utilización de escalas de respuestas</p>
67.	Lenteja calidad 2 - superior	<p>Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.</p>	<p>Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.</p>

170.	Quinua grado 1	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3a Edición	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3a Edición
------	----------------	---	---

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
<b>PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS</b>			
374.	Entero de jurel en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 de la NTP-CODEX CXS 119:2020	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2a

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>			
300.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas
304.	Arroz pilado superior	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3a Edición	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3a Edición.
306.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4a Edición.

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
39.	Frijol Bayo calidad 2 - superior	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol.

		Corrigenda Técnica NTP	Requisitos. 1a Edición, y su
		205.015:2015/COR 1:2016	Corrigenda Técnica NTP

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
313.	Hojuela de avena	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.050:2014 y/o procedimientos descritos en la NTP 205.050:2014 Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su enmienda NTP	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su

#### 4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

##### 4.1 Adelantos

NO CORRESPONDE

##### 4.2 Conformidad de los bienes

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

##### 4.3 Forma de pago

- ✓ La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en PAGOS PERIODICOS, de acuerdo al cronograma de

- entrega.
- ✓ El pago se realizará previa conformidad del responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios de la Municipalidad Provincial de Tumbes.
  - ✓ El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Recepción del encargado de almacén, con supervisión del jefe de Almacén central
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

#### 4.4 Otras penalidades aplicables

No Aplica

#### 4.5 Responsabilidad por vicios ocultos

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

#### 4.6 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

<b>Número máximo de consorciados</b>	El número máximo de consorciados es de dos (2).
<b>Porcentaje mínimo de participación consorciado</b>	El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50%.

#### 4.7 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

**MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19**

**EQUIPOS DE PROTECCION DE PERSONAL (EPP)**

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos, con sus equipamientos de bioseguridad (EPP).

El cambio de mascarilla debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren humedad, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

El cambio de guantes debe de hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

#### **CONSIDERACION GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES**

No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como; fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugerido por las organizaciones pertinentes.

No ser personas en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.

No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

#### **CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS**

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalando en buen estado.

El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomarse las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

#### **CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES**

Realizar el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023**, 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°02-2023-MPT-CS** [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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA Y PANTBC POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023**.

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

El monto total del presente contrato asciende a [SOLES], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>22</sup>**

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

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

<sup>22</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [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.

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

NO APLICA

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>23</sup>**

---

<sup>23</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>24</sup>.*

<sup>24</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES]**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1**

**Presente.-**

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>25</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>26</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>25</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>26</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

*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**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1**

**Presente.-**

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>27</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>28</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>29</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>27</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>28</sup> Ibidem.

<sup>29</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>30</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

<b>Importante</b>
<i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i>

---

<sup>30</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1  
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  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1**

**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  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1**

**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° 02-2023-MPT-OEC-1**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>31</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>32</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>31</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>32</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>33</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

---

<sup>33</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE SELECCION**

**ANEXO N° 5**

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

**Señores**

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1**

**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 cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>34</sup> 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.<sup>35</sup>

[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.*

<sup>34</sup> 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."

<sup>35</sup> 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  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1  
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  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPT-OEC-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*