

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

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



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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

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	<table border="1"> <tr> <td>Importante</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Importante	• Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
Importante				
• Abc				
4	<table border="1"> <tr> <td>Advertencia</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
Advertencia				
• Abc				
5	<table border="1"> <tr> <td>Importante para la Entidad</td> </tr> <tr> <td>• Xyz</td> </tr> </table>	Importante para la Entidad	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la Entidad				
• Xyz				

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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA PERSONA
AFECTADA POR TUBERCULOSIS –PANTBC DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
EJERCICIO 2021**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de 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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que 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 CORONEL PORTILLO
RUC N° : 20154572792
Domicilio legal : JR. TACNA N° 480
Teléfono: : 061-592563
Correo electrónico: : procesos@municportillo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS - PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EJERCICIO 2021**

FILA	Unidad de Medida	Descripción	Cantidad
1	KILO	ARROZ PILADO SUPERIOR	18,440
2	KILO	FRIJOL CASTILLA	7,378
3	KILO	HARINA DE PLÁTANO	4,918
4	KILO	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	7,378
5	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4,918
6	LATA	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	18,440

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato 2 N° 104-2021-MPCP-GAF, de fecha 22 de Julio de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

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. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, conforme lo siguiente:

El plazo de entrega es de 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la Orden de Compra. La entrega de los bienes se realizara de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme la necesidad del área usuaria

ARROZ PILADO SUPERIOR

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	14765
NOVIEMBRE	3675
TOTAL	18,440

FRIJOL CASTILLA

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	5908
NOVIEMBRE	1470
TOTAL	7,378

HARINA DE PLÁTANO

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	3938
NOVIEMBRE	980
TOTAL	4,918

AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	5908
NOVIEMBRE	1470
TOTAL	7,378

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	3938
NOVIEMBRE	980
TOTAL	4,918

FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	14765
NOVIEMBRE	3675
TOTAL	18,440

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles), en caja de la Entidad.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 - LEY DE PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021
- Ley N° 31085 - LEY DE EQUILIBRIO FINANCIERO DEL PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021
- Ley 28411 Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias
- Decreto Supremo N°344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- DECRETO SUPREMO N° 082-2019-EF Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Constitución Política del Estado
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
- D.S N° 008-2008-TR-reglamento de la Ley de MYPE
- D.S. N° 007-2008- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Directiva N° 01-2019-OSCE-CD
- D.S. 044-2020-PCM y normas complementarias.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención yControl de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19”

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 – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**) indicar marca y/o procedencia de los bienes que conforman el paquete único.
- e) Copia del Registro Sanitario vigente, del producto a ofertar (Fila 1,3,4 y 5)
- f) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Filete de Atún en Aceite Vegetal expedido por SANIPES (FILA 6)
- g) 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

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

así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)

- h) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Habilitación”** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

- a) *Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).*

Advertencia

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 7603000222473

Banco : Banco InterBank

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
b) 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

- 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 – PIDE² 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) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, sito en Jr. Tacna N° 480 – Pucallpa.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción de área de almacén central de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo.

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

³ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁴ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

- Informe del funcionario responsable (Sub Gerencia de Programas Sociales) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Orden de Compra.
- Guia de Remision
- Copia del Contrato

Dicha documentación se debe presentar en Área de Almacen Central, sito en Jr. Tacna N° 480.

**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.

3.1. FICHA TÉCNICA

**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 *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
5. **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**
 - 5.1. **DESCRIPCION Y CANTIDADES**
Arroz Pilado – Grado 2 Superior: Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea "Oriza sativa L."

PESO
 El peso neto mínimo del producto por envase será de 1 kg.

CANTIDAD

PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
ARROZ PILADO SUPERIOR (1 Kg por envase)	18,440 kilos



TIEMPO DE VIDA UTIL
 Debe ser mínimo de 1 año a partir de la recepción en almacén.

5.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

5.2.1. Características organolépticas

- Color : Moderadamente opaco
- Olor : Exento de olores extraños.
- Aspecto : Exento de ñelen y polvillo. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados o sucios.

5.2.2. Características fisico químicas

- Contenido de Humedad : 14% Máximo
- Granos tizosos totales : 4% Máximo
- Granos quebrados : 15% Máximo
- Materias extrañas* : 0.25 % Máximo
- Granos dañados : 0.5 % Máximo
- Granos rojizos : 0.5 % Máximo
- Mescla Varietal contrastante : 5.0 % Máximo
- Ñelen y polvillo : Ausente
- Grado de lustre : Moderadamente pulido

*Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, picados causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.

5.2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

5.2.4. Documentos Obligatorios

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

5.4. EMBALAJE Y ROTULADO

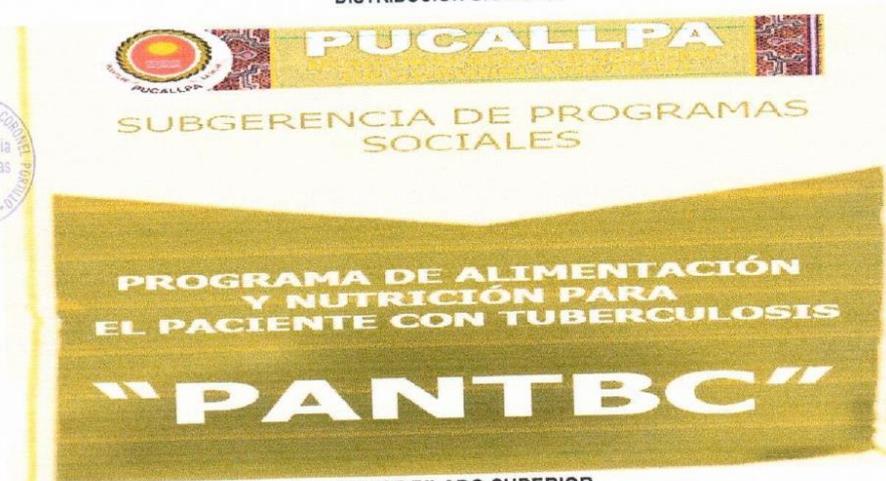
5.4.1. ENVASE

- Envase primario: bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).
- Envase secundario: bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

5.4.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"

DISTRIBUCION GRATUITA



ARROZ PILADO SUPERIOR
 PROHIBIDO SU VENTA

LEYENDA:

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de vencimiento

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

6.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón immaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto, el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendarios contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.

Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	14765
NOVIEMBRE	3675
TOTAL	18,440

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

7.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de Programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados.

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado.

Quando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

7.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o Informe de ensayo original VIGENTE: físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4.

7.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.

Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)



- Orden de Compra
- Guía de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato.

8. REQUISITOS DE CALIFICACION

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R. M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA. (*) En caso de las pequeñas microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) según lo establecido por los Artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA (modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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



cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:20192019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

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

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS: FRIJOL CASTILLA

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
5. **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**
 - 5.1. **DESCRIPCION Y CANTIDADES**
FRIJOL CASTILLA: Grado de calidad 2 - Superior, es el grano maduro procedente del género Vigna unguiculata (L.) El color será crema con una mancha marrón o negra de forma irregular alrededor del hilo. Deberá estar conformado por una misma variedad, es decir un mismo color y forma característica de la variedad.

PESO
 El peso neto mínimo del producto por envase será de 1 kg.

CANTIDAD

PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
FRIJOL CASTILLA (1 Kg por envase)	7,378 kilos

TIEMPO DE VIDA UTIL
 Debe ser mínimo de 6 meses a partir de la recepción en almacén.

- 5.2. **CARACTERISTICAS TECNICAS**
 - 5.2.1. **Características organolépticas**
 - Color : Característico a la variedad
 - Sabor y Olor : Característico, exento de sabores y olores extraños
 - Aspecto : Exento de insectos vivos, muertos o cualesquiera de estadios y materias extrañas.
 - 5.2.2. **Características fisico químicas**
 - Contenido de Humedad : 15% Máximo
 - Granos enfermos : 0.0% Máximo
 - Granos picados : 2% Máximo
 - Grano arrugado : 2% Máximo
 - Granos partido o quebrado : 2% Máximo
 - Variedad contrastante : 2% Máximo
 - Mezcla varietal : 2% Máximo



Materias extrañas : 0,075% Máximo
 Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos y levaduras).

5.2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)

5.3. EMBALAJE Y ROTULADO

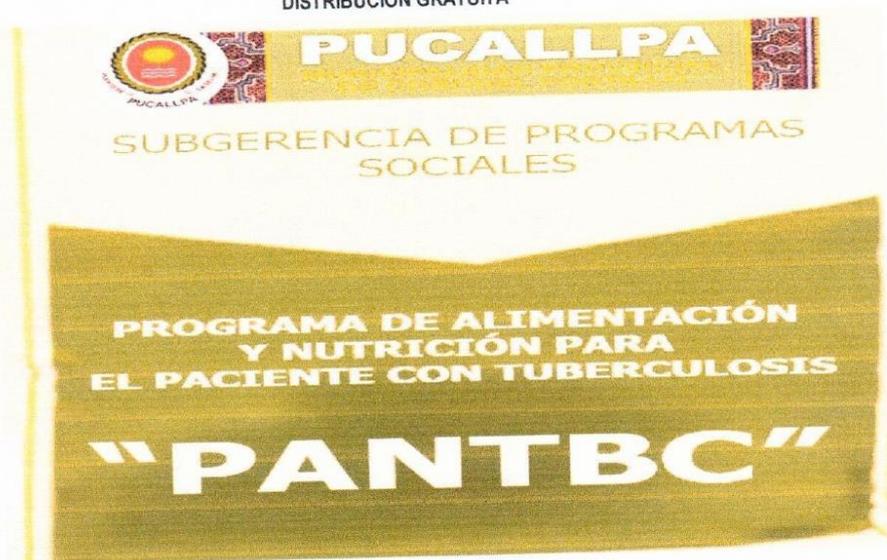
5.2.1. ENVASE

- Envase Primario: Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).
- Envase Secundario: bolsas de polietileno de primer uso.

5.3.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"

DISTRIBUCION GRATUITA



FRIJOL CASTILLA
 PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de vencimiento

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

6.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón immaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.



Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	5908
NOVIEMBRE	1470
TOTAL	7,378

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

7.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados. La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado. Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

7.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o Informe de ensayo original VIGENTE: físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4

7.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.

Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)
- Orden de Compra
- Guia de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato



8. REQUISITOS DE CALIFICACION

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
 SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

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 (*Musa paradisiaca*) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Harina de plátano que no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún otro aditivo. Es 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).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores generales de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición
Factores específicos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia.	
Físico químicos: - fibra bruta - ceniza - tamaño de partícula	Cumplir con lo indicado en el anexo de la norma de la referencia, según el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) a contratar.	
INOCUIDAD		
(cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹)	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² para alimentos de <i>procesamiento primario</i> , o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para <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



¹ 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.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 el anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019); por ejemplo: harina de plátano fina.

2.2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano comestible deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano deberá considerar lo establecido en la NMP 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 deberá incluir lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento; o,
- número del Registro Sanitario emitido por la DIGESA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS: HARINA DE PLATANO

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
5. **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**
 - 5.1. **DESCRIPCION Y CANTIDADES**
 Es el producto elaborado a partir del plátano, obtenido mediante un proceso de secado, molido y tamizado. Envasado herméticamente.

PESO

El peso neto mínimo del producto por envase primario será de 1 (un) kg

CANTIDAD

PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
HARINA DE PLATANO (1 Kg por envase)	4,918 kilos

TIEMPO DE VIDA UTIL

Debe ser mínimo de 9 (nueve) meses contado a partir de la recepción en almacén

5.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

5.2.1. Características organolépticas

- Color : Característico.
 Olor y Sabor : Característico, exento de olores extraños y sabores extraños.
 Aspecto : Homogéneo, sin grumos.

5.2.2. Características fisico químicas

- Contenido de Humedad : 10% Máximo
 Cenizas : 2.5% Máximo
 Fibra bruta : 1.0% Máximo
 Grado de lustre : Ligeramente pulido
 Tamaño de las partículas : Mínimo 90% deberá pasar por un tamiz de 0.60mm (harina fina)



5.2.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Escherichia Coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humana (Criterio VI.2).

5.2.4 Documentos Obligatorios

- Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto Harina de Plátano expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (En caso de Harina de Plátano elaborado por Procesamiento Industrial).

5.3. EMBALAJE Y ROTULADO

5.3.1 ENVASE

- Envase primario: bolsas de polipropileno biorientado
- Envase secundario: bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso.

5.3.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

LEYENDA:

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de vencimiento
- 8) Prohibida su Venta (color negro)

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

6.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón immaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendarios contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.



Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	3938
NOVIEMBRE	980
TOTAL	4,918

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

7.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de Programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados. La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado. Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

7.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o Informe de ensayo original VIGENTE: físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4.

7.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)
- Orden de Compra
- Guía de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato

8. REQUISITOS DE CALIFICACION

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

- PROCESAMIENTO DE SECADO PRIMARIO

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



PROCESAMIENTO DE SECADO INDUSTRIAL

Copia simple de la Resolución directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido, la que debe estar vigente durante la fabricación del producto. (*) En caso de las pequeñas microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) según lo establecido por los Artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA (modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	



Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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

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

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 D.S. N° 038-2014-SA.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

ESPECIFICACIONES TECNICAS: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
5. **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**

5.1. DESCRIPCION Y CANTIDADES

Es el producto sólido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar. Envasado herméticamente.

PESO

El peso neto mínimo del producto por envase será de 1 kg.

CANTIDAD

PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
AZUCAR RUBIA DOMESTICA (1 Kg por envase)	7,378 kilos



TIEMPO DE VIDA UTIL

Debe ser mínimo de 1 (un) año contado a partir de la recepción en almacén

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

6.1. Características organolépticas

Olor y Sabor : Característico.
 Aspecto : Granulado homogéneo, Exento de materias extrañas.

6.2. Características fisico químicas

Color a 420nm UI : 3500 Máximo
 Cenizas conductimétricas m/m : 0.5% Máximo
 Humedad (m/m) : 0.40% Máximo
 Polarización a 20°C, Z° : 98 Mínimo
 Azúcares reductores (% m/m) : 0.70 Máximo
 Sustancias insolubles : 500 Máximo
 (sedimentos mg/kg)
 Arsénico mg/kg : 1 Máximo
 Cobre mg/kg : 1.5 Máximo
 Plomo (mg/kg) : 0.5 Máximo

6.3. Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4x10 ²	2x10 ³
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humana (Criterio V1.2)

6.4. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar Rubia Domestica expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

7.3. EMBALAJE Y ROTULADO

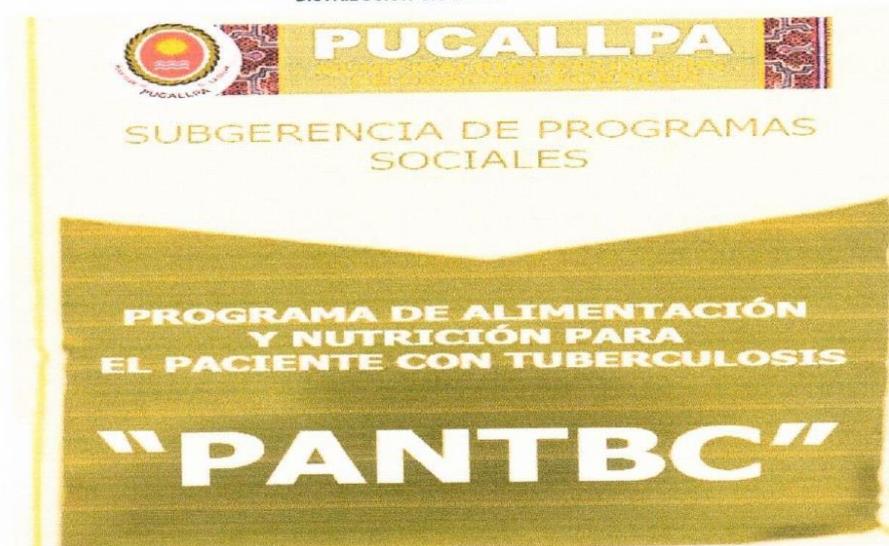
7.3.1 ENVASE

- Envase primario : Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsás BOPP (polipropileno biorientado)
- Envase secundario : Bolsas de polietileno y/o polipropileno de primer uso

7.3.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"

DISTRIBUCION GRATUITA



AZUCAR RUBIA DOMESTICA
 PROHIBIDA SU VENTA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

LEYENDA:

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de vencimiento

8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

8.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón immaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

8.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.

Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN KILOS)
OCTUBRE	5908
NOVIEMBRE	1470
TOTAL	7,378

9. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

9.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

9.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de Programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados.

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado.

Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

9.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o Informe de ensayo original VIGENTE: físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4

9.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.



Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)
- Orden de Compra
- Guía de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato

10. REQUISITOS DE CALIFICACION
10.1. CAPACIDAD LEGAL
10.1.1. HABILITACION

- Copia simple de la Resolución directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido, la que debe estar vigente durante la fabricación del producto. (*) En caso de las pequeñas microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) según lo establecido por los Artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA (modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Contaminantes		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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.

2.3. Rotulado

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



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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TECNICAS: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
- 2. FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
- 3. ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
- 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
- 5. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**
 - 5.1. DESCRIPCION Y CANTIDADES**
 Es el producto destinado al consumo humano, extraído de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Envasado herméticamente.

PESO

El peso neto mínimo del producto por envase será de 1 (un) Litro

CANTIDAD

PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (1 Litro por envase)	4,918 Litros

TIEMPO DE VIDA UTIL

Debe ser mínimo de 1 (un) año a partir de la recepción en almacén.

5.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

5.2.1. Características organolépticas

Sabor y Olor : Característico, exento de sabores y olores extraños o rancios.
 Aspecto : Exento de partículas extrañas en suspensión.

5.2.2. Características físico químicas

Materia volátil a 105 ° C (m/m) : Máximo 0.2%
 Impurezas insolubles, m/m : Máximo 0.05%
 Contenido de jabón, m/m : Máximo 0.005%
 Índice de acidez mg de KOH/g de aceite : Máximo 0.6
 Índice de peróxido : Máximo 10 meq de oxígeno activo/kg de aceite

5.2.3. Documentos Obligatorios

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal Comestible expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.



5.4. EMBALAJE Y ROTULADO

5.4.1. ENVASE

- Envase primario: Polietileno Tereftalato (PET) con tapa.
- Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso o bandejas de cajón cubierto por material de plástico termoencogible.

5.4.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"

DISTRIBUCION GRATUITA



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA:

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de vencimiento
- 8) Prohibida su venta (color negro)

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

6.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón inmaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.

Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN LITROS)
OCTUBRE	3938
NOVIEMBRE	980
TOTAL	4,918

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

7.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de Programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados.

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado.

Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

7.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original o Informe de ensayo original VIGENTE: físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4.

7.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.

Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)
- Orden de Compra
- Guía de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato



8. REQUISITOS DE CALIFICACION

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

-Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA. Según R.M.N°449-2006-MINSA.

Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M.N 449-2006-MINSA (*) En caso de las pequeñas microempresa alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH)según lo establecido por los Artículos 58.58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA(modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S.007-98-SA).



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 - 2016 - SANIPES - DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

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

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

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





2.3. Rotulado

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TECNICAS: CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
 Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
 Tiene por objeto la "Adquisición de Productos Alimenticios para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria", con la finalidad de brindar la Asistencia Alimentaria a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Persona Afectada con Tuberculosis y Familia - PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
 El Programa De Complementación Alimentaria PCA a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, tiene la necesidad de adquirir productos alimenticios para atender las necesidades de las personas afectadas con tuberculosis a través de los establecimientos de salud de la Provincia de Coronel Portillo.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
 El presente proceso de selección tiene por objeto la Adquisición De Alimentos Para El Programa De Complementación Alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria ejercicio 2021.
5. **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES

Un producto elaborado a partir del pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, sin cabeza, sin escamas, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

El producto sólo deberá ser de la siguiente especie, presentación de contenido y cantidad que se indica:

ESPECIE	PRESENTACION DEL CONTENIDO	CANTIDAD
Atún (<i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i>)	Filete	18,440 Latas

PESO

El peso neto mínimo del producto por envase será de 170 gramos. Peso escurrido 65% del peso neto.

TIEMPO DE VIDA UTIL

Debe ser mínimo de 1 (un) año contado a partir de la recepción en almacén.

5.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

5.2.1. Características organolépticas

- Textura : Firme.
 Olor : Característico, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto.
 Sabor : Característico, exento de sabores desagradables, rancio o descompuesto.

5.2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación
Contenido del líquido de gobierno	Mínimo 60% de aceite vegetal.
Requisitos para la determinación del vacío	Plan de muestreo: n=5 c=0 vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones n=9 c=2 m=100ppm M=200 ppm



Estaño (inorgánico)	Plan de evaluación y número de determinaciones n=1 c=0 m=200ppm M=200 ppm
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre	Ganchos de cuerpo uniforme en su perímetro
	Borde inferior y superior del doble cierre lisos y sin irregularidades
	Compuesto sellador debe cubrir los espacios libres interno del doble sello

5.2.3. Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad comercial (*)	N	c	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
	5	0		

(*) De Acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones de credibilidad Internacional como la Asociación de Químico Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad se realiza en latas que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerara "No estéril comercialmente"

Fuente: R.M. N° 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)

El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.

5.2.4. Documentos Obligatorios

Registro Sanitario vigente del producto Conserva de Filete de Atun en Aceite Vegetal expedido por SANIPES.

5.3. EMBALAJE Y ROTULADO

5.3.1. ENVASE

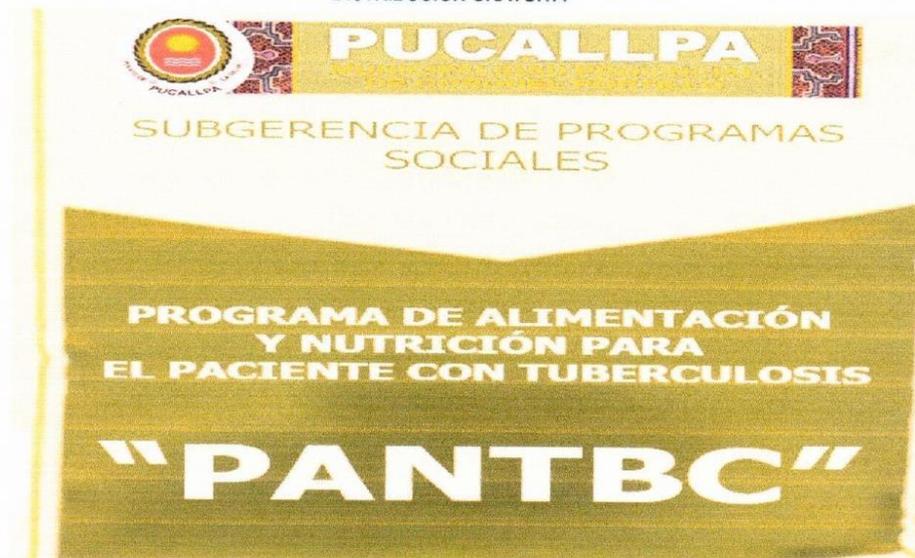
Envase primario: hojalata redonda. Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.

Envase secundario: cajas de cartón corrugado de primer uso.

5.3.2. ROTULADO

MODELO DE ROTULADO "PANTBC"

DISTRIBUCION GRATUITA



CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL
PROHIBIDA SU VENTA

- 1) Datos de la empresa (razón social y dirección)
- 2) Información nutricional e ingredientes
- 3) Peso en gramos
- 4) Registro sanitario vigente expedido por SANIPES
- 5) Código o clave del lote
- 6) Condiciones de almacenamiento
- 7) Fecha de producción y vencimiento
- 8) Prohibida su Venta (color negro)

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

6.1. LUGAR

La entrega se realizará en el Almacén-Anexo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (MPCP), sito en el Jirón immaculada 386 – Pucallpa en el horario de 7:30 a 13:00 horas y de 13:45 a 16:00 horas de lunes a viernes. La entidad no está obligada a recepcionar los bienes del presente proceso en días no laborables, feriados ni domingos, ni fuera del horario de trabajo regular de atención, por lo tanto el contratista deberá adoptar las medidas necesarias a fin de evitar incurrir en la aplicación de penalidades por entrega fuera de plazo.

6.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme a la necesidad del área usuaria.



Cronograma de entrega

MES	CANTIDAD (EN LATAS)
OCTUBRE	14765
NOVIEMBRE	3675
TOTAL	18,440

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION

7.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El acto de entrega deberá contar con la presencia del Jefe del Área de Almacén Central de la MPCP. La Sub Gerencia de Programas Sociales, en su condición de área usuaria deberá otorgar la conformidad de los bienes recepcionados. La calidad del producto será verificada al momento de la entrega-recepción por el encargado de Almacén del PCA, y en presencia del Proveedor, de no estar conforme a las especificaciones técnicas no será aceptado. Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote. La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible análisis físico químico y microbiológico.

7.1.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD

El proveedor deberá acompañar a la entrega de su producto un Certificado de calidad original VIGENTE:

físico químico, organoléptico y microbiológico. La toma de muestra será de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 2008 Nivel S4 y la copia del Certificado Sanitario vigente emitido por SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas (prueba de esterilidad comercial), declarando que el producto es APTO para consumo humano.

7.2. FORMA DE PAGO

La Sub Gerencia de Programas Sociales dará la conformidad, de acuerdo al Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en PAGO PERIODICOS.

Para el trámite de pago se requiere el expediente completo con los siguientes documentos:

- Factura por el monto a facturar de acuerdo al cronograma de entrega (original, SUNAT, y copia)
- Orden de Compra
- Guía de Remisión
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato



8. REQUISITOS DE CALIFICACION

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

- Constancia vigente de la Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos – HACCP, expedido por SANIPES.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵

**PARA LAS FILAS N° 1: ARROZ PILADO SUPERIOR, FILA N°4: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA Y
FILA N°5: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

8.1.1. HABILITACION

- Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R. M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA. (*) En caso de las pequeñas microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) según lo establecido por los Artículos 58. 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA (modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).

PARA LA FILA N° 2: FRIJOL CASTILLA

8.1.1. HABILITACION

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

PARA LA FILA N° 3: HARINA DE PLÁTANO

8.1.1. HABILITACION

- PROCESAMIENTO DE SECADO PRIMARIO

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



PROCESAMIENTO DE SECADO INDUSTRIAL

Copia simple de la Resolución directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido, la que debe estar vigente durante la fabricación del producto. (*) En caso de las pequeñas microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la certificación de principios generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH) según lo establecido por los Artículos 58. 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. 004-2014-SA (modifican e incorpora algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).

PARA LA FÍLA 6: CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

8.1. CAPACIDAD LEGAL

8.1.1. HABILITACION

- Constancia vigente de la Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos – HACCP, expedido por SANIPES.

⁵ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS - PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EJERCICIO 2021**, 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 **COMITÉ DE SELECCIÓN** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-2021-MPCP-CS-SIE** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS - PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EJERCICIO 2021**, 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 COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS - PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EJERCICIO 2021**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en MONEDA SOLES en PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

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 acaso 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 entrega es de 08 (ocho) días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la Orden de Compra. La entrega de los bienes se realizara de acuerdo al cronograma adjunto y podrá ser modificado conforme la necesidad del área usuaria.

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 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 EL ÁREA DE ALMACÉN y la conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales 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,

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

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.

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 CONTROVERSIAS⁷

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.

⁷ 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).

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”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁸		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁹

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.

⁸ 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.

⁹ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁰ 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.

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE / SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE/ SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE/ SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°0005-2021-MPCP-CS-SIE/SEGUNDA TEMPORADA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0005-MPCP-CS-SIE/ SEGUNDA CONVOCATORIA

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 empresa¹⁷ 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.¹⁸

[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.

¹⁷ 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."

¹⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.