

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
02-2021-MPCH-CS**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE,
AZUCAR RUBIA DOMESTICA, ENTERO DE
CABALLA EN ACEITE VEGETAL POR 425 GR Y
PAPA SECA PARA LA CANASTA ALIMENTICIA DEL
PROGRAMA PANTBC AÑO 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)

Three handwritten signatures or initials are present in the lower-left area of the page. The first is a small, circular mark. The second is a large, stylized signature. The third is a smaller, more compact signature.

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

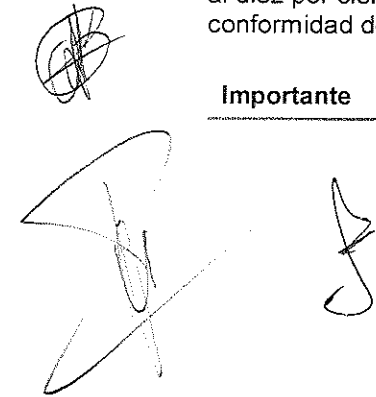
3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante



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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

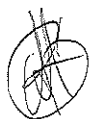
3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN**

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



A large, stylized handwritten signature in black ink, positioned below the circular stamp.

A small, stylized handwritten mark or signature in black ink, located to the right of the larger signature.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
RUC N° : 20141784901
Domicilio legal : Calle Elías Aguirre N° 240 – Chiclayo (Ex mutual)
Teléfono: : 074 232642
Correo electrónico: : jramos@munichiclayo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL POR 425 GR Y PAPA SECA PARA LA CANASTA ALIMENTICIA DEL PROGRAMA PANTBC AÑO 2021.**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC	Litro	17,064
2	ADQUISICIÓN DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC	Kilogramo	21,330
3	ADQUISICIÓN DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL POR 425 GR PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC	Und/Lata	25,596
4	ADQUISICIÓN DE ENTERO DE PAPA SECA PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC	Kilogramo	17,064

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 312-2021-MPCH/GM de fecha 18 de agosto del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán **según los entregables establecidos en las especificaciones técnicas de cada producto**, previa coordinación con Almacén N° 4 y los responsables del Programa de Complementación Alimentaria (Coordinadora PCA-PVL/Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria) en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD DE BOTELLAS	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS				
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	8,532.00	8,532.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
				TOTAL	8,532.00	LITROS

MODA/DAUD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD DE BOTELLAS	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS				
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	8,532.00	8,532.00	02 de diciembre del 2021
				TOTAL	8,532.00	LITROS

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

1900

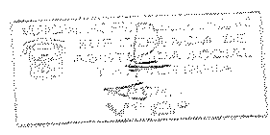
ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
AZUCAR RUBIA - PANTBC

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	10,665.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				10,665.00	KILOS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	10,665.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				10,665.00	KILOS

REVISADO POR EL AREA DE
DINERO PUBLICO Y FISCALIA
COORDINADOR

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, estan sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.



ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL - PANTBC

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD (LATAS)	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	12,798.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				12,798.00	LATAS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD (LATAS)	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	12,798.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				12,798.00	LATAS

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad de la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

Oscar Pacheco (Contratista)

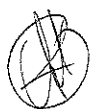
ANEXO N° 1 **CRONOGRAMA DE ENTREGABLES** **PAPA SECA - PANTBC**

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	8,532.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
			TOTAL	8,532.00	KILOS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	8,532.00	02 de diciembre del 2021
			TOTAL	8,532.00	KILOS

REVISADO POR EL AREA DE LOGISTICA
Oscar Pujache Chiquena
COORDINADOR

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.



[Handwritten signature]



Importante

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

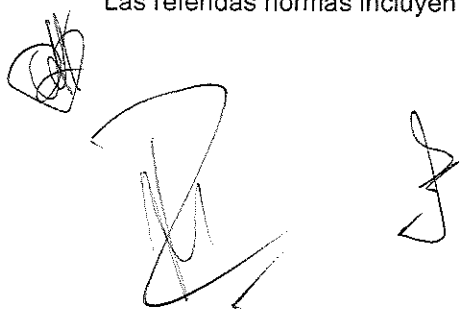
1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar 5.00 soles en caja de la Municipalidad Provincial de Chiclayo y recaba las bases en la Sub Gerencia de Logística y Control Patrimonial.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 Ley del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021.
- Ley N° 31085 - Ley de Equilibrio financiero del Presupuesto Público del año fiscal 2021.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley, modifica mediante Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019
- Directivas del OSCE.
- Ley 27209 Ley de Gestión Presupuestaria del Estado.
- Comunicado Oficial N° 03-2007-CG de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 716 Normas sobre Protección al Consumidor.
- Ley 26842 Ley General de Salud.
- Ley 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF "Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el Marco del Texto Único Ordenado de la Ley 30225.

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**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "**Requisitos de Habilitación**" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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/>

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

Advertencia

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

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 : 0231-216247

Banco : Banco de la Nación

N° CCI : 01823100023121264713

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 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.
- h) Presentar para la firma de contrato los siguientes documentos:

Ítem 1 Aceite Vegetal Comestible

- ✓ Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de la planta productora, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar acreditación.
- ✓ Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/D.M., debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados minimamente.
 Nota: En el caso de que el postor sea comercializador y no cuente con almacén propio. Se solicitará Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del Fabricante, que será verificable en la Guía de Remisión al momento de la entrega del bien a contratar.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

Ítem 2 Azúcar Rubia Domestica

- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

Ítem 3 Entero de Caballa en Aceite vegetal

- ✓ Copia simple de Protocolo Técnico de registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES con su respectivo oficio registrado.
- ✓ Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de almacenamiento de la Planta productora, emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento DA-acr-05R versión 2, adjuntar acreditación.
- ✓ Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/D.M., debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados minimamente.
 Nota: En el caso de que el postor sea comercializador y no cuente con almacén propio. Se solicitará Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del Fabricante, que será verificable en la Guía de Remisión al momento de la entrega del bien a contratar.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

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.

Ítem 4 Papa Seca

- ✓ Copia simple del certificado de saneamiento ambiental vigente, del almacén del postor de conformidad con lo establecido D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001- SA/DM debiendo indicar el almacenamiento de productos en general, se debe acreditar como mínimo las siguientes actividades: actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes emitido por una empresa autorizada en cada uno de las actividades de saneamiento requeridas por el ente de salud competente.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.*

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

- *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 la oficina de la Sub Gerencia de Logística y Control Patrimonial de la municipalidad provincial de Chiclayo sito en calle Elías Aguirre N° 240 (ex mutual Chiclayo).

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES, de acuerdo a cada ENTREGABLE, el pago se realizara previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizado por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria.

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

- Recepción del área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable de la Coordinación del Programa PCA-PVL de la Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Calle Elías Aguirre N° 240 – 3er Piso Sub Gerencia de Logística y Control Patrimonial.



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	: 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	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	
INOCUIDAD		

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° 007-96-SA, y sus modificatorias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, 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.

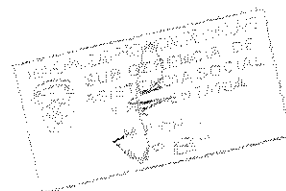
Precisión 4: No aplica.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

REGISTRADO EN EL CERO
Oscar Polanco Chiriqui
26/06/2021



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
"ACEITE VEGETAL COMESTIBLE"
CANASTA ALIMENTARIA DEL
PROGRAMA DE PANTBC

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para el Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Chiclayo
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
El presente proceso busca atender a los beneficiarios del Programa PANTBC en las modalidades establecidas en el Reglamento que rige el Programa, permitiendo la satisfacción oportuna, eficiente y de calidad de los usuarios del Programa.
3. **ANTECEDENTES**
La entidad actualmente atiende 40 Centros de atención (Centros Médicos y Postas Médicas) de la Provincia de Chiclayo, teniendo un número total de 4,266 casos proyectados para el año 2021.
4. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**
El presente requerimiento es para la "ADQUISICIÓN DE 17, 064 DE BOTELLAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE EN BOTELLAS DE 01 (UN) LITRO CADA UNA, PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO", y satisfacer la atención de sus beneficiarios en sus diferentes Modalidades.
5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

5.1. **BIEN Y CANTIDAD.**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	17, 064 BOTELLAS	BOTELLA DE 1 LITRO CAJ

5.2. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Se adjunta a las presentes Especificaciones Técnicas la respectiva Ficha Técnica
VIDA UTIL: deberá ser de mínimo 24 (veinticuatro) MESES contados a partir de la fecha de entrega.

5.3. **ENVASE, EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO**

5.3.1. **ENVASE Y EMBALAJE:**

La presentación del Producto será en botella de 01 Litro con tapa PET (PE de tereftalato), con una vida útil mínima de 24 meses, de primer uso que preserve y proteja el alimento de contaminaciones por agentes externos resistentes al manejo transporte y almacenamiento.

5.3.2. **ROTULADO**

El rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
- ✓ Distribución Gratuita
- ✓ Nombre del Producto
- ✓ Peso, neto aproximado
- ✓ Cantidad, en litros
- ✓ Nombre o razón social del productor
- ✓ La frase "Producto Peruano"
- ✓ Indicar el año y mes de envasado, así como fecha de vencimiento
- ✓ Indicar condiciones de almacenamiento



5.4. DEL TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS BIENES

- ✓ Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (minimamente camión furgón) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- ✓ El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- ✓ El transportista deberá dar cumplimiento como norma supletoria, lo establecido en la Resolución Ministerial N°258-2020-MTC/01 que aprueba el "Protocolo Sanitario Sectorial para la prevención del COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de cargas y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional".

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- ✓ Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- ✓ Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- ✓ Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.
- ✓ Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- ✓ Al momento de la entrega de los productos el proveedor deberá hacer entrega copia simple del protocolo COVID-19, de acuerdo a lo establecido en el decreto supremo 103-2020-EF

***Obligatorio cumplimiento según Resolución Ministerial 87-2020-MD/S*

De los vehículos de Transporte se verificará que:

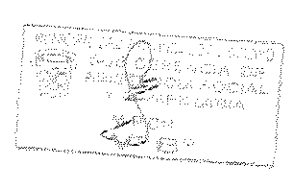
- ✓ El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.
 - ✓ No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
 - ✓ No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección
 - ✓ El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
 - ✓ La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino
- Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según el certificado entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

5.5. REQUISITOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de cerciorarse de los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, **estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:**

- ✓ Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de la planta productora, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar acreditación.
 - ✓ Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados minimamente.
- Nota:* En el caso de que el postor sea comercializador y no cuente con almacén propio. Se solicitará Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del Fabricante, que será verificable en la Guía de Remisión al momento de la entrega del bien a contratar.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

Recibido en la Oficina de
Atención al Ciudadano
del
Municipalidad Provincial de Chiclayo
el día 15 de Mayo del 2021
Firma: [Firma]



5.6. DE LA RECEPCIÓN, FORMA, LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.6.1. Forma y Plazo:

La forma de entrega del alimento se realizará de acuerdo al ANEXO N° 1.- CRONOGRAMA DE ENTREGABLES adjunto al presente expediente, previa coordinación con Almacén N° 4 y los responsables del Programa de Complementación Alimentaria (Coordinador PCA-PYL y/o Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria).

En la entrega del producto, los proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

- ✓ Factura(s) original(es)
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos o sensoriales, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

5.6.2. Lugar:

El lugar de entrega será en el ALMACEN N° 4 – ALMACÉN DE PROGRAMAS SOCIALES, ubicado en Calle Paul Harris Lote 3B, Mz 21 – Sector 3, Distrito de la Victoria, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque.

5.6.3. Recepción de Productos:

La recepción estará a cargo del Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en coordinación con el responsable del Almacén N° 4 de la Municipalidad Provincial de Chiclayo y la conformidad será por el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria – PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos se otorgará al Contratista un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria. QUIENES COMPROBARÁN LA CALIDAD EXIGIDA EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN NO ACEPTÁNDOSE PRODUCTOS QUE NO estén acordes a las especificaciones técnicas para el cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

De manera extraordinaria se contará con la presencia de algunos entes previamente notificados quienes harán las veces de veedores en el proceso de recepción y conformidad de los Productos, así mismo podrán firmar el Acta de Recepción dando conformidad al proceso.

La Orden de Compra u Órdenes de Compra – Guía de Internamiento, las Guías de Remisión y las Actas de Recepción y Conformidad deberán estar debidamente firmadas por los responsables por el encargado del Almacén Central, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, y en el caso de los dos últimos documentos adicionalmente por el funcionario autorizado del proveedor. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendaduras de ningún tipo.

5.7. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Se indica que, de requerirlo el área usuaria, Coordinación PCA, al momento de la recepción de los Productos, adicionalmente a los certificados de Calidad y Salubridad presentados por el proveedor, se realizará una toma de muestra del Producto entregado a fin de realizar un Análisis que determine si el Alimento entregado cumple con las Especificaciones Técnicas en cuanto a Calidad y Valor Nutricional.

La realización de dicha toma de muestra es INOPINADA, y los Gastos de dichos análisis son cubiertos por el proveedor, y el Laboratorio que realiza el procedimiento es de elección de la Entidad.



6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

6.1. GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO

La Presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento se registra de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

6.2. EJECUCION DE GARANTIAS

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 155° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.3. CONFOMIDAD DE LOS BIENES

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

La conformidad será otorgada por la Coordinación PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad, la Coordinación PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén.
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra.
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos o sensoriales otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

Se presentará adicionalmente 01 fotocopia de todos los documentos indicados en el numeral anterior

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS del presente proceso de selección, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores que resulten ganadores, deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

6.4. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo a cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria.

El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

El sistema de contratación es Suma Alzada.

6.6. PENALIDADES

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

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

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o F= 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Óscar Pineda
Sub Gerente de Asistencia Alimentaria



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

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

6.6.1. OTRAS PENALIDADES:

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

Si la Sub Gerencia de Sanidad y la Gerencia de Desarrollo Social y Promoción de la Familia manifestarán por escrito a la Gerencia General la penalidad requerida, el Gerente Municipal remitirá a la Oficina de Logística para la aplicación de la penalidad correspondiente, quien a su vez informará por escrito al proveedor lo suscrito, sobre cualquier observación o incumplimiento de las obligaciones emergentes del presente requerimiento, debiendo subsanar las deficiencias en un intervalo de tiempo de dos (02) días a ocho (08) días calendario de haberse conocido el hecho.

RESPECTO A LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo			Procedimiento
	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA A MAS	
Calidad y/o peso y/o inocuidad y/o especificaciones técnicas diferentes a las contratadas	1% UIT	2% UIT	RESOLUCIÓN DE CONTRATO	Mediante las supervisiones inopinadas realizadas por la Coordinación PVL

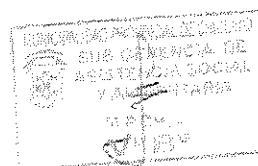
En caso de que los resultados de los análisis practicados determinen ADULTERACIÓN Y/O CONTAMINACIÓN del producto se procederá a hacer de conocimiento al Proveedor el cual procederá a la devolución de todo el lote en un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario. En el caso de reiteración de adulteración y/o contaminación por parte del Proveedor, la entidad resolverá el contrato de suministro del producto, previa notificación al Contratista, mediante Carta Notarial.

6.7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El postor será responsable de garantizar la calidad ofrecida y de los vicios ocultos del bien ofertado.

La responsabilidad por vicios ocultos se determinará de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
 Oficina de Logística
 Contrataciones



ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - PANTBC

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD DE BOTELLAS	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS				
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	8,532.00	8,532.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				8,532.00	LITROS	

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD DE BOTELLAS	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS				
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	8,532.00	8,532.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				8,532.00	LITROS	

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

RECEBIDO POR EL CONTRATISTA
Oscar P. Pantoja
Contratista



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° 034-2006-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 209.039:2019 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.

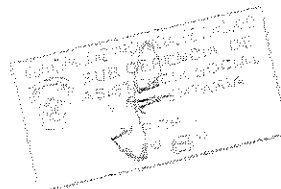
Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Ocaso Pezacho / Representante
 (Firma)



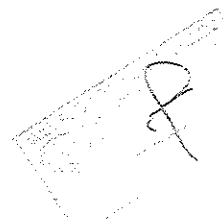
**REQUISITOS DE HABILITACION
ITEM 1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACIÓN
	<p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>Nota (*): En el caso de que el postor no sea el titular del registro sanitario del producto ofertado y presente documentación de empresa, deberá adjuntar una declaración jurada que se cuenta con la autorización del fabricante para el uso de los documentos.</p>

(B)







ITEM 2 AZUCAR RUBIA DOMESTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> 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 .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

IMPRESA MUNICIPAL DE CHICLAYO
Calle Oyón 1190
Chiclayo, Perú

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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 02-2021-MPCH-CS Primera Convocatoria

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.

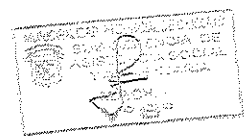
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica

RECEIVED MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
Oscar Paredes (Intendente)
09/09/2021

[Handwritten signatures and initials]



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
"AZÚCAR RUBIA DE USO DOMÉSTICO"
CANASTA ALIMENTARIA DEL
PROGRAMA PANTBC

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de AZUCAR RUBIA DE USO DOMESTICO para el Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Chiclayo
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
El presente proceso busca atender a los beneficiarios del Programa PANTBC en las modalidades establecidas en el Reglamento que rige el Programa, permitiendo la satisfacción oportuna, eficiente y de calidad de los usuarios del Programa.
3. **ANTECEDENTES**
La entidad actualmente atiende 40 Centros de atención (Centros Médicos y Postas Médicas) de la Provincia de Chiclayo, teniendo un número total de 4,266 casos proyectados para el año 2021.
4. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**
El presente requerimiento es para la "ADQUISICIÓN DE 21, 330 KILOS DE AZUCAR RUBIA DE USO DOMESTICO, EN SACOS DE 05 KILOS CADA UNO, PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO", y satisfacer la atención de sus beneficiarios en sus diferentes Modalidades.
5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**
 - 5.1. **BIEN Y CANTIDAD.**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACION
AZÚCAR RUBIA DE USO DOMÉSTICO	KILOS	21, 330	Envase primario de bolsa de polietileno de 5 Kg y envase secundario Saco de Polipropileno de 50 kg

RECEPCIONADO EN OFICINA
 05/06/2021
 Oscar Pizarro Chiguan
 Coordinador

- 5.2. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
Se adjunta a las presentes Especificaciones Técnicas la respectiva Ficha Técnica
VIDA UTIL: deberá ser de mínimo 12 (DOCE) MESES contados a partir de la fecha de entrega.

- 5.3. **ENVASE, EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO**

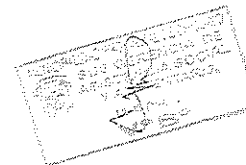
5.3.1. ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación del Producto será en embalaje de 5 kilos en Saco de Polipropileno Tejido (trama 10 cinta/pulgada) de primer uso que preserve y proteja el alimento de contaminaciones por agentes externos resistentes al manipuleo transporte y almacenamiento.

5.3.2. ROTULADO

El rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:


- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
- ✓ Distribución Gratuita
- ✓ Nombre del Producto
- ✓ Peso neto aproximado, en kilogramos
- ✓ Nombre o razón social del productor
- ✓ La frase "Producto peruano"
- ✓ Indicar el año y mes de envasado, así como fecha de vencimiento
- ✓ Indicar condiciones de almacenamiento



MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES

DISTRIBUCION GRATUITA

MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE CHICLAYO



PROGRAMA PANTEC 2021

Nombre del producto:
Peso neto:
Fecha de producción:
Fecha de vencimiento:
Lote:

PROHIBIDA SU VENTA

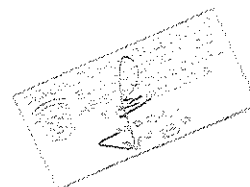
ANVERSO DEL SACO:

1. Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA" en letra Mayúscula, color da letra ROJA.
2. Frase: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO" Es de color blanco con fondo celeste Frase: "Programa PANTEC 2021" Es de color azul, fondo blanco
3. Frase: "Nombre del producto, Peso neto, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Lote" color NEGRO.
4. Frase: "PROHIBIDA SU VENTA" en letra Mayúscula, color de letra ROJA.

REVERSO DEL SACO:

1. Datos de la empresa fabricante o productor
2. Composición e ingredientes (Opcional)
3. Aspectos nutricionales (Opcional)
4. Producto peruano
5. Fondo blanco y demás letras en negro

DISTRIBUCION GRATUITA
PROGRAMA PANTEC 2021
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO



5.4. DEL TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS BIENES

- ✓ Para el transporte del Bien e, proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (minimamente camión furgón) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- ✓ El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- ✓ El transportista a deberá dar cumplimiento como norma supletoria, lo establecido en la Resolución Ministerial n° 258-2020-MTC/01 que aprueba el "protocolo sanitario sectorial para la prevención del COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de cargas y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional".

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- ✓ Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- ✓ Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- ✓ Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.
- ✓ Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas. **

(**) Obligatorio cumplimiento según Resolución Ministerial 87-2020-MIDIS

De los vehículos de Transporte se verificará que:

- ✓ El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.
 - ✓ No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
 - ✓ No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección
 - ✓ El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
 - ✓ La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino
- Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

5.5. REQUISITOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de cerciorarse de los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

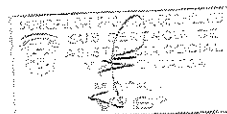
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

5.6. DE LA RECEPCIÓN, FORMA, LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.6.1. Forma y Plazo:

La forma de entrega del alimento se realizará de acuerdo al ANEXO N° 1.- CRONOGRAMA DE ENTREGABLES adjunto al presente expediente, previa coordinación con Almacén N° 4 y los responsables del Programa de complementación Alimentaria. (Coordinadora PCA-PVL / Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria).

En la entrega del producto, los proveedores deberán presentar los siguientes documentos:



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

La conformidad será otorgada por la Coordinación PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad, la Coordinación PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén y del Área Usuaría.
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos y Microbiológicos, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

Se presentará adicionalmente 01 fotocopia de todos los documentos indicados en el numeral anterior.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS del presente proceso de selección, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores que resulten ganadores, deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

6.4. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo a cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria.

El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

El sistema de contratación es Suma Alzada.

6.6. PENALIDADES

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

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

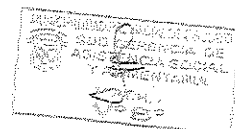
$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

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

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

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



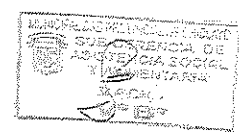
En caso de que los resultados de los análisis practicados determinen ADULTERACIÓN Y/O CONTAMINACIÓN del producto se procederá a hacer de conocimiento al Proveedor el cual procederá a la devolución de todo el lote en un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario. En el caso de reiteración de adulteración y/o contaminación por parte del Proveedor, la entidad resolverá el contrato de suministro del producto, previa notificación al Contratista, mediante Carta Notarial.

6.7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El postor será responsable de garantizar la calidad ofrecida y de los vicios ocultos del bien ofertado. La responsabilidad por vicios ocultos se determinará de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
Oficina de Asesoría Jurídica
Oficina de Asesoría Jurídica



ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
AZUCAR RUBIA - PANTBC

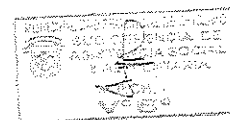
MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	10,665.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				10,665.00	KILOS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	10,665.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				10,665.00	KILOS

PROCESADO POR: [Firma]
Oscar Posada C. [Firma]
000/00000000

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, estan sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

[Firma]
[Firma]
[Firma]



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 .		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

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° 034-2006-AG.

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.

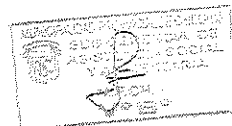
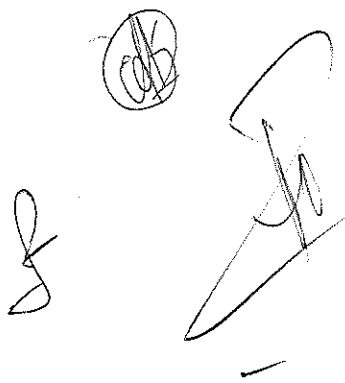
2.3. Rotulado

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

2.4. Inserto
No aplica

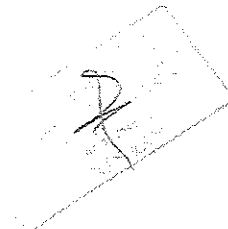
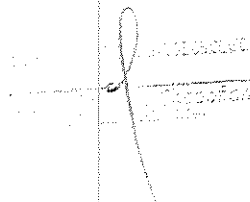
Precisión 4: No aplica

[Faint, illegible handwritten notes]



**REQUISITOS DE HABILITACION
ITEM II AZUCAR RUBIA DOMESTICA**

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACIÓN
	<ol style="list-style-type: none">1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2003/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponde, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>Nota (*): En el caso de que el postor no sea el titular del registro sanitario del producto ofertado y presente documentación de empresa, deberá adjuntar una carta que se cuenta con la autorización del productor para el uso de los documentos</p>



ITEM III ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecoimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2016. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none">- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones, deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
"ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL"
CANASTA ALIMENTARIA DEL
PROGRAMA DE PANTBC

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL para el Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Chiclayo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca atender a los beneficiarios del Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) en las modalidades establecidas en el Reglamento que rige el Programa, permitiendo la satisfacción oportuna, eficiente y de calidad de los usuarios del Programa.

3. ANTECEDENTES

La entidad actualmente atiende 40 Centros de atención (Centros Médicos y Postas Médicas) de la Provincia de Chiclayo, teniendo un número total de 4,266 casos proyectados para el año 2021.

4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de la presente convocatoria es la "ADQUISICIÓN DE 25,596 LATAS DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, EN LATAS TALL DE 425 G CADA UNO, PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO", y satisfacer la atención de sus beneficiarios en sus diferentes Modalidades.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. BIEN Y CANTIDAD.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL.	LATA	25,596	LATA TALL DE 425 G C/U

5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se adjunta a las presentes Especificaciones Técnicas la respectiva Ficha Técnica

VIDA UTIL: deberá ser de mínimo 36 (treinta y seis) MESES contados a partir de la fecha de entrega.

5.3. ENVASE, EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

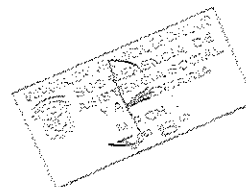
5.3.1. ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación del Producto será en lata tall de 425 g, con una vida útil mínima de 03 años, de primer uso que preserve y proteja el alimento de contaminaciones por agentes externos resistentes al manipuleo transporte y almacenamiento.

5.3.2. ROTULADO

El rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:


- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
- ✓ Distribución Gratuita
- ✓ Nombre del Producto
- ✓ Peso, neto aproximado
- ✓ Cantidad, en gramos
- ✓ Nombre o razón social del productor
- ✓ Indicar el año y mes de envasado, así como fecha de vencimiento
- ✓ Indicar condiciones de almacenamiento



MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES

DISTRIBUCION GRATUITA

MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE CHICLAYO



PROGRAMA PANTBC 2021

Nombre del producto:
Cantidad en litros:
Fecha de producción:
Fecha de vencimiento:
Lote:

PROHIBIDA SU VENTA

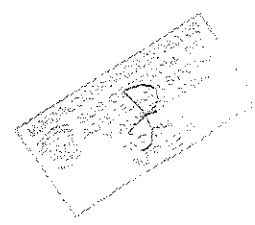
ANVERSO DEL ENVASE:

1. Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA" en letra Mayúscula, color de letra ROJA.
2. Frase: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO" Es de color blanco con fondo celeste Frase: "Programa PANTBC 2021" Es de color azul, fondo blanco
3. Frase: "Nombre del producto, Cantidad en Litros, Peso neto, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Lote" color NEGRO.
4. Frase: "PROHIBIDA SU VENTA" en letra Mayúscula, color de letra ROJA.

REVERSO DEL ENVASE:

1. Datos de la empresa fabricante o productor
2. Composición e ingredientes (Opcional)
3. Aspectos nutricionales (Opcional)
4. Producto peruano
5. Fondo blanco y demás letras en negro

DISTRIBUCION GRATUITA
Oscar Posada Chiclayo
comunicacion



5.4. DEL TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS BIENES

- ✓ Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (minimamente camión furgón) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- ✓ El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- ✓ El transportista deberá dar cumplimiento como norma supletoria, lo establecido en la Resolución Ministerial N°258-2020-MTC/01 que aprueba el "Protocolo Sanitario Sectorial para la prevención del COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de cargas y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional".

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- ✓ Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- ✓ Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- ✓ Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.
- ✓ Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- ✓ Al momento de la entrega de los productos el proveedor deberá hacer entrega copia simple del protocolo COVID-19, de acuerdo a lo establecido en el decreto supremo 103-2020-EF **

**Obligatorio cumplimiento según Resolución Ministerial 87-2020-MIDIS

De los vehículos de Transporte se verificará que:

- ✓ El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.
 - ✓ No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
 - ✓ No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección
 - ✓ El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
 - ✓ La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino
- Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

5.5. REQUISITOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de cerciorarse de los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

- ✓ Copia simple de Protocolo Técnico de registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES con su respectivo oficio registrado.
- ✓ Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de almacenamiento de la Planta productora, emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento DA-acr-05R versión 2, adjuntar acreditación.
- ✓ Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados minimamente.
Nota: En el caso de que el postor sea comercializador y no cuente con almacén propio. Se solicitará Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del Fabricante, que será verificable en la Guía de Remisión al momento de la entrega del bien a contratar.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.

5.6. DE LA RECEPCIÓN, FORMA, LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.6.1. Forma y Plazo:

La forma de entrega del alimento se realizará de acuerdo al ANEXO N° 1.- CRONOGRAMA DE ENTREGABLES adjunto al presente expediente, previa coordinación con Almacén N° 4 y los responsables del Programa de Complementación Alimentaria (Coordinador PCA-PVL y/o Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria).

En la entrega del producto, los proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

- ✓ Factura(s) original(es)
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

5.6.2. Lugar:

El lugar de entrega será en el ALMACÉN N° 4 – ALMACÉN DE PROGRAMAS SOCIALES, ubicado en Calle Paul Harris Lote 3B, Mz 21 – Sector 3, Distrito de la Victoria, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque.

5.6.3. Recepción de Productos:

La recepción estará a cargo del Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en coordinación con el responsable del Almacén N° 4 de la Municipalidad Provincial de Chiclayo y la conformidad será por el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria – PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos se otorgará al Contratista un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria, QUIENES COMPROBARÁN LA CALIDAD EXIGIDA EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN NO ACEPTÁNDOSE PRODUCTOS QUE NO estén acordes a las especificaciones técnicas para el cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

De manera extraordinaria se contará con la presencia de algunos entes previamente notificados quienes harán las veces de veedores en el proceso de recepción y conformidad de los Productos, así mismo podrán firmar el Acta de Recepción dando conformidad al proceso.

La Orden de Compra u Órdenes de Compra – Guía de Internamiento, las Guías de Remisión y las Actas de Recepción y Conformidad deberán estar debidamente firmadas por los responsables por el encargado del Almacén Central, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, y en el caso de los dos últimos documentos adicionalmente por el funcionario autorizado del proveedor. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendadoras de ningún tipo.

5.7. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Se indica que, de requerirlo el área usuaria, Coordinación PCA, al momento de la recepción de los Productos, adicionalmente a los certificados de Calidad y Salubridad presentados por el proveedor, se realizará una toma de muestra del Producto entregado a fin de realizar un Análisis que determine si el Alimento entregado cumple con las Especificaciones Técnicas en cuanto a Calidad y Valor Nutricional.

La realización de dicha toma de muestra es INOPINADA, y los Gastos de dichos análisis son cubiertos por el proveedor, y el Laboratorio que realiza el procedimiento es de elección de la Entidad.

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

6.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

La Presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento se registrará de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

6.2. EJECUCION DE GARANTIAS

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 155° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.3. CONFOMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por la Coordinación PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad, la Coordinación PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén.
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra.
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión.

Nota: en el Caso, el Proveedor, haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

Se presentará adicionalmente 01 fotocopia de todos los documentos indicados en el numeral anterior.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS del presente proceso de selección, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores que resulten ganadores, deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

6.4. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo a cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria.

El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

El sistema de contratación es Suma Alzada.

6.6. PENALIDADES

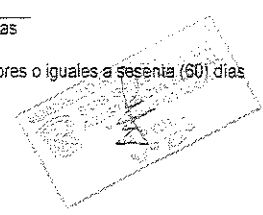
Aplica de conformidad con el artículo 161° y 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Oscar Paredes / J. Paredes / (coordinador)



ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL - PANTBC

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD (LATAS)	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	12,798.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				12,798.00	LATAS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD (LATAS)	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	12,798.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				12,798.00	LATAS

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, estan sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

Oscar Pacheco Chingachati
Contratista

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecoocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

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.

REQUISITOS DE HABILITACION
ITEM III ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACIÓN
	<p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y sus modificatorias. <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, del bien a contratar. <p>Nota: En el caso de que el postor sea distribuidor o comercializador autorizado del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante dirigido a la entidad convocante para el uso de documentos como distribuidor o comercializador autorizado, para el uso exclusivo de los documentos en el presente proceso</p>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO

Oscar P. Pacheco
COORDINADOR

ITEM IV PAPA SECA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente 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.

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

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 054-2008-AG.



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

2.3. Rotulado

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

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

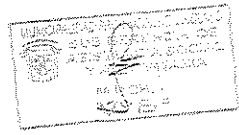
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

IMPRESA PROVINCIAL DE CHICLAYO
Oscar Pineda Chumbi
COORDINADOR



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
"PAPA SECA"
CANASTA ALIMENTARIA DEL
PROGRAMA PANTBC

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de PAPA SECA para el Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Chiclayo
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
El presente proceso busca atender a los beneficiarios del Programa PANTBC en las modalidades establecidas en el Reglamento que rige el Programa, permitiendo la satisfacción oportuna, eficiente y de calidad de los usuarios del Programa.
3. **ANTECEDENTES**
La entidad actualmente atiende 40 Centros de atención (Centros Médicos y Postas Médicas) de la Provincia de Chiclayo, teniendo un número total de 4,266 casos proyectados para el año 2021.
4. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**
El objeto de la presente convocatoria es la "ADQUISICIÓN DE 17,064 KILOS DE PAPA SECA, PARA LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO", y satisfacer la atención de sus beneficiarios en sus diferentes Modalidades.
5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

5.1. **BIEN Y CANTIDAD.**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
PAPA SECA.	KILOS	17,064	Envase primario de bolsa de polietileno de 4 Kg. y envase secundario saco de polipropileno de 40 kg

5.2. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Se adjunta a las presentes Especificaciones Técnicas la respectiva Ficha Técnica.

VIDA UTIL: deberá ser de mínimo 10 (DIEZ) MESES contados a partir de la fecha de entrega.

5.3. **ENVASE, EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO**

5.3.1. **ENVASE Y EMBALAJE:**

La presentación del Producto será en embalaje de 4 kilos en Saco de Polipropileno de primer uso que preserve y proteja el alimento de contaminaciones por agentes externos resistentes al manipuleo transporte y almacenamiento.

5.3.2. **ROTULADO / ETIQUETADO.**

El rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

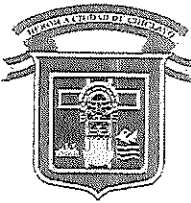
- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
- ✓ Distribución Gratuita
- ✓ Nombre del Producto
- ✓ Peso neto aproximado, en kilogramos
- ✓ Nombre o razón social del productor
- ✓ La frase "Producto peruano"
- ✓ Indicar el año y mes de envasado, así como fecha de vencimiento
- ✓ Indicar condiciones de almacenamiento



MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES

DISTRIBUCION GRATUITA

MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE CHICLAYO



PROGRAMA PANTBC 2021

Nombre del producto:
Peso neto:
Fecha de producción:
Fecha de vencimiento:
Lote:

PROHIBIDA SU VENTA

ANVERSO DEL SACO:

1. Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA" en letra Mayúscula, color de letra ROJA.
2. Frase: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO" Es de color blanco con fondo celeste Frase: "Programa PANTBC 2021" Es de color azul, fondo blanco
3. Frase: "Nombre del producto, Peso neto, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, Lote" color NEGRO.
4. Frase: "PROHIBIDA SU VENTA" en letra Mayúscula, color de letra ROJA.

REVERSO DEL SACO:

1. Datos de la empresa fabricante o productor
2. Composición e ingredientes (Opcional)
3. Aspectos nutricionales (Opcional)
4. Producto peruano
5. Fondo blanco y demás letras en negro



Osmir Pantoja (Fiscal)
 Contralor

5.4. DEL TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS BIENES

- ✓ Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (minimamente camión furgón) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- ✓ El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- ✓ El transportista a deberá dar cumplimiento como norma supletoria, lo establecido en la Resolución Ministerial n° 258-2020-MTC/D1 que aprueba el "protocolo sanitario sectorial para la prevención del COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de cargas y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional".

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- ✓ Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- ✓ Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- ✓ Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.
- ✓ Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- ✓ Al momento de la entrega de los productos el proveedor deberá hacer entrega copia simple del protocolo COVID-19, de acuerdo a lo establecido en el decreto supremo 103-2020-EF. **
(**) Obligatorio cumplimiento según Resolución Ministerial 87-2020-MIDIS

De los vehículos de Transporte se verificará que:

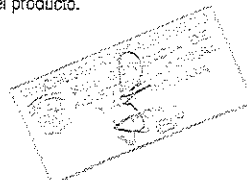
- ✓ El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.
 - ✓ No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
 - ✓ No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección
 - ✓ El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
 - ✓ La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino
- Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

Oscar Posada Chiguan
Contratante

5.5. REQUISITOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de cerciorarse de los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

- ✓ Copia simple del certificado de saneamiento ambiental vigente, del almacén del postor de conformidad con lo establecido D.S. N° 022-2001-SA y R.M.N° 449-2001-SA/DM debiendo indicar el almacenamiento de productos en general, se debe acreditar como mínimo las siguientes actividades: actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes emitido por una empresa autorizada en cada uno de las actividades de saneamiento requeridas por el ente de salud competente.
- ✓ Carta de Compromiso de canje y/o reposición por defectos o vencimiento del producto.



5.6. DE LA RECEPCIÓN, FORMA, LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.6.1. Forma y Plazo:

La forma de entrega del alimento se realizará de acuerdo al ANEXO N° 1.- CRONOGRAMA DE ENTREGABLES adjunto al presente expediente, previa coordinación con Almacén N° 4 y los responsables del Programa de complementación Alimentaria. (Coordinadora PCA-PVL / Sub Gerencia de Asistencia Social y Alimentaria).

En la entrega del producto, los proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

- ✓ Factura originales
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos y/o sensoriales y Microbiológicos, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

5.6.2. Lugar:

El lugar de entrega será en el ALMACEN N° 4 – ALMACÉN DE PROGRAMAS SOCIALES, ubicado en Calle Paul Harris Lote 3B, Mz 21 – Sector 3, Distrito de la Victoria, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque.

5.6.3. Recepción de Productos:

La recepción estará a cargo del encargado del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en coordinación con el responsable del Almacén N° 4 de la Municipalidad Provincial de Chiclayo y la conformidad será por el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria – PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos se otorgará al Contratista un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria. QUIENES COMPROBARÁN LA CALIDAD EXIGIDA EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN NO ACEPTÁNDOSE PRODUCTOS QUE NO están acordes a las especificaciones técnicas para el cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

De manera extraordinaria se contará con la presencia de algunos entes previamente notificados quienes harán las veces de veedores en el proceso de recepción de los Productos y podrán firmar el Acta de Recepción dando conformidad al proceso.

La Orden de Compra u Órdenes de Compra – Guía de Internamiento, las Guías de Remisión y las Actas de Recepción y Conformidad deberán estar debidamente firmadas por los responsables por el encargado del Almacén Central, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, y en el caso de los dos últimos documentos adicionalmente por el funcionario autorizado del proveedor. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendadoras de ningún tipo.

5.7. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

Se indica que, de requerirlo el área usuaria, Coordinación PCA, al momento de la recepción de los Productos, adicionalmente a los certificados de Calidad y Salubridad presentados por el proveedor, se realizará una toma de muestra del Producto entregado a fin de realizar un Análisis que determine si el Alimento entregado cumple con las Especificaciones Técnicas en cuanto a Calidad y Valor Nutricional.

La realización de dicha Toma de muestra es INOPINADA, y los Gastos de dichos análisis son cubiertos con el Presupuesto del Programa asignado a "Gastos Operativos", y el Laboratorio que realiza el procedimiento es de elección de la Entidad.

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

6.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

La Presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento se regirá de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

6.2. EJECUCION DE GARANTIAS

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 155° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



6.3. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

La conformidad será otorgada por la Coordinación PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad, la Coordinación PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén y del Área Usuaría.
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos y/o sensoriales, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano.

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergamiento de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

Se presentará adicionalmente 01 fotocopia de todos los documentos indicados en el numeral anterior.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS del presente proceso de selección, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores que resulten ganadores, deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

6.4. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo a cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria.

El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo a lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

El sistema de contratación es Suma Alzada.

6.6. PENALIDADES

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

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

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

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F= 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

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

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO
Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria

6.6.1. Otras penalidades

Respecto a las sanciones, incumplimiento y penalidades, se establece el siguiente cuadro respectivo:

Si la Sub Gerencia de Sanidad y de la Gerencia de Desarrollo Social y Promoción de la Familia manifestarán por escrito a la Gerencia General la penalidad requerida, el Gerente Municipal remitirá a la Oficina de Logística para la aplicación de la penalidad correspondiente, quien a su vez informará por escrito al proveedor lo suscrito, sobre cualquier observación o incumplimiento de las obligaciones emergentes del presente requerimiento, debiendo subsanar las deficiencias en un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario de haberse conocido el hecho.

RESPECTO A LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo			Procedimiento
	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA A MAS	
Calidad y/o peso y/o inocuidad y/o especificaciones técnicas diferentes a las contratadas	1% UIT	2% UIT	RESOLUCIÓN DE CONTRATO	Mediante las supervisiones inopinadas realizadas por la Coordinación PVL

En caso de que los resultados de los análisis practicados determinen ADULTERACIÓN Y/O CONTAMINACIÓN del producto se procederá a hacer de conocimiento al Proveedor el cual procederá a la devolución de todo el lote en un plazo no mayor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario. En el caso de reiteración de adulteración y/o contaminación por parte del Proveedor, la entidad resolverá el contrato de suministro del producto, previa notificación al Contratista, mediante Carta Notarial.

6.7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El postor será responsable de garantizar la calidad ofrecida y de los vicios ocultos del bien ofertado.

La responsabilidad por vicios ocultos se determinará de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

OSCAR PASCHE FLORES
Gerente Municipal



ANEXO N° 1
CRONOGRAMA DE ENTREGABLES
PAPA SECA - PANTBC

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	PRIMER ENTREGABLE	8,532.00	05 días hábiles después de la firma del contrato
TOTAL				8,532.00	KILOS

MODALIDAD	CANTIDAD		ENTREGABLE	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
	CENTROS DE ATENCIÓN	BENEFICIARIOS			
CENTROS DE ATENCIÓN	40	4,266	SEGUNDO ENTREGABLE	8,532.00	02 de diciembre del 2021
TOTAL				8,532.00	KILOS

REVISADO POR EL CHICLAYO
 Oscar Pajacha Chaparro
 Comunicador

NOTA: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 7 (SIETE) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesidad la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia:		
- color	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
- olores y sabores		
- materias extrañas		
- impurezas		
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
- Humedad		
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente 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.

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

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

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.



CA

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

2.3. Rotulado

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

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

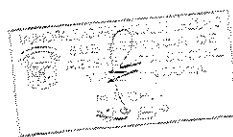
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

REPRESENTANTE LEGAL
Oscar Pineda Chiriqui
Calle 1000, 05000



**REQUISITOS DE HABILITACION
ITEM IV PAPA SECA**

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACION
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. 2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>Nota (*): En el caso de que el postor no sea el titular del registro sanitario del producto ofertado y presente documentación de empresa, deberá adjuntar una declaración jurada que se cuenta con la autorización del fabricante para el uso de los documentos</p>

(Handwritten signature)

(Large handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁵

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

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

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

⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO

DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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



"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

⁶ 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).

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

El que se suscribe, [...], 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 ⁷		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 compra⁸

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.

⁷ 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.

⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹⁰ Ibidem.

¹¹ Ibidem.

... [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 compra¹²

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.



¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁵

¹³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

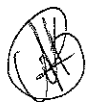
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

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

Señores

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁶ 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.¹⁷

[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.

¹⁶ 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."

¹⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.