

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUCANAS - PUQUIO



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
001-2022-MPLP**

(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA (PCA) MODALIDAD COMEDORES
POPULARES PARA EL AÑO FISCAL 2022, DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUCANAS -
PUQUIO**

PUQUIO, MARZO 2022.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUCANAS - PUQUIO
RUC N° : 20143082297
Domicilio legal : Jr. Ayacucho N° 136 - Puquio
Correo electrónico: : bienes@municipuquio.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación por suministro de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) MODALIDAD COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO FISCAL 2022, DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUCANAS - PUQUIO.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	1190	SACOS (49 Kilogramos)	Ficha Técnica emitida por OSCE
02	ACEITE VEGETAL	1495	CAJAS (12 Unidades de 1 Litro)	Ficha Técnica emitida por OSCE
03	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	480	SACOS (50 Kilogramos)	Ficha Técnica emitida por OSCE
04	QUINUA GRADO 2	430	SACOS (50 Kilogramos)	Ficha Técnica emitida por OSCE
05	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	1200	CAJAS (48 Unidades de 170 Gramos)	Ficha Técnica emitida por OSCE

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02, 001-2022-GM de fecha 02 de marzo de 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo

establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 (Ocho con 00/100 soles) en caja de la Entidad y recoger las bases en la oficina de la Unidad de Logística, dentro de la Municipalidad Provincial de Lucanas – Puquio, sito en Jr. Ayacucho N° 136 – Puquio.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N 31365, - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31365, 31366, 31367 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225.
- Directivas del OSCE. - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.
- Comunicado Oficial N° 03-2007-CG de la Contraloría General de la República.
- 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 AlimentaciónII.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo N° 716 Normas sobre Protección al Consumidor.
- Ley 26842 Ley General de Salud.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Código Civil.
- Comunicados del OSCE.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. **Documentación de presentación obligatoria**

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- *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*

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.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Lucanas – Puquio, en el Jr. Ayacucho N° 136 Puquio.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) MODALIDAD COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO FISCAL 2022”, DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LUCANAS - PUQUIO.

Finalidad pública: El presente procedimiento de selección, busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar el estado de nutrición de los beneficiarios consumidores y mejorar su seguridad alimentaria.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilos	58,310
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	17,940
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Kilos	24,000
QUINUA GRADO 2	Kilos	21,500
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata	57,600

Lata: 170 gramos.

2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



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

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

Y presentará las siguientes características:

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

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

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		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 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.

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica	: PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad superior tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el Grado de Calidad superior establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la CTN 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores

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

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

desagradables. Además, el pallar calidad superior deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

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

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015:



- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 2 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinoa grado 2 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 2).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinoa pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

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

³ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 2 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

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

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales: - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 - 2016 - SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 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 el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase y embalaje

Para el **ARROZ PILADO SUPERIOR**:

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.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	49 kg
Color blanco Tejido: trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10/pulgada			

Para el **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botella	Polietileno tereftalato (PET) con tapa	1 litro
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	12 unidades

Para el **PALLAR CALIDAD SUPERIOR**:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellado herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	50 kg
Color blanco Tejido: trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10/pulgada			

Para el **QUINUA GRADO 2**:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellado herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	50 kg
Color blanco Tejido: trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10/pulgada			

Para el **FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil	170 gramos
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	48 unidades

2.2.2 Rotulado

Para el **ARROZ PILADO SUPERIOR**:

En el rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase la presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Lucanas Puquio
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de registro sanitario
- consignar: Distribución gratuita, prohibido su venta.

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS – PUQUIO</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</p>  <p>ARROZ SUPERIOR</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Código de lote▪ Fecha de vencimiento <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>Nombre o razón social y dirección del producto</p> <p>Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)</p> <p>Código de Registro Sanitario</p> <p>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>Condiciones de conservación</p>
--	---

Para el **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**:

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Lucanas Puquio
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Código de Registro Sanitario.
- consignar: Distribución gratuita, prohibido su venta.

(*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información de rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiquetas autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS – PUQUIO</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</p>  <p>ACEITE VEGETAL</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Código de lote▪ Fecha de vencimiento <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>Nombre o razón social y dirección del producto</p> <p>Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)</p> <p>Código de Registro Sanitario</p> <p>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>Condiciones de conservación</p>
--	---

Para el **PALLAR CALIDAD SUPERIOR**:

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Fecha de vencimiento
- Indicar condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.

Adicionalmente consignar: Distribución gratuita, Prohibida su venta

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS – PUQUIO</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</p>  <p>PALLAR SUPERIOR</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Código de lote▪ Fecha de vencimiento <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>Nombre o razón social y dirección del producto</p> <p>Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)</p> <p>Código de Autorización Sanitaria</p> <p>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>Condiciones de conservación</p>
---	---

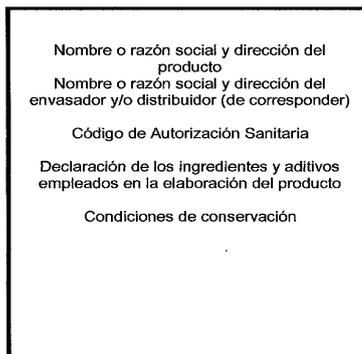
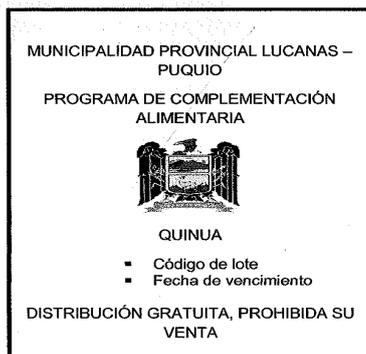
Para el **QUINUA GRADO 2**:

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Fecha de vencimiento
- Indicar condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.

Adicionalmente consignar: Distribución gratuita, Prohibida su venta

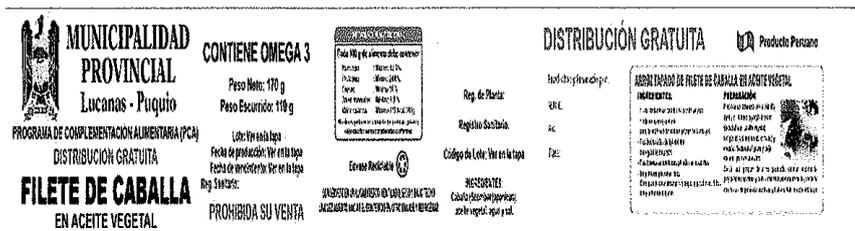
El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original



Para el **FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA:**
 El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001- PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.
- Consignar distribución gratuita, prohibida su venta.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

Todos los productos de la presente convocatoria serán entregados en:
 Se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N referencia mercado de Ccollana, de lunes a viernes en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 05 días calendario después de haber sido notificado y/o recibido la orden de compra para la primera entrega, y para la segunda entrega será el 08/07/2021 (una vez emitida y notificada la orden de compra), de acuerdo al siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y las Especificaciones Técnicas.

ITEM	DESCRIPCIÓN	FECHAS DE ENTREGA	UNIDAD DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TOTAL
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	1ra.	SACOS	595	595	1190
		2da.				
02	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1ra.	CAJAS	747	748	1495
		2da.				
03	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	1ra.	SACOS	240	240	480
		2da.				
04	QUINUA GRADO 2	1ra.	SACOS	215	215	430
		2da.				
05	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	1ra.	CAJAS	1200	-	1200

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).

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán por suministro, en dos (02) entregas de acuerdo al cronograma precedente en plazo de entrega y en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y las Especificaciones Técnicas.

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

Para el **ARROZ PILADO SUPERIOR**:

Copia simple de la consulta web del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

Original o copia simple del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL-DA (*).

(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

Para el ACEITE VEGETAL COMESTIBLE:

Copia simple de la consulta web del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

Original o copia simple del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL-DA (*).

(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

Para el PALLAR CALIDAD SUPERIOR:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.

Original o copia expedida (no copia simple) del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote). El mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizado por un laboratorio acreditado por el INACAL-DA. (*)

(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

Para el QUINUA GRADO 2:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.

Original o copia expedida (no copia simple) del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote). El mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizado por un laboratorio acreditado por el INACAL-DA. (*)

(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

Para el FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA:

Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.

Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del certificado sanitario que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, fisicoquímica, microbiológicos (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No se otorgará adelantos.

4.2 Conformidad de los bienes

Para el **ARROZ PILADO SUPERIOR:**

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) Kilogramos extras del producto para la prueba de cocción, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

Para el **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE:**

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con cinco (5) unidades extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en el CODEX STAN 19-1981 (2019). Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el CODEX STAN 19-1981 (2019). Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

Para el **PALLAR CALIDAD SUPERIOR:**

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) kilogramos extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.019:2015. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 205.019:2015. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

Para el QUINUA GRADO 2:

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) kilogramos extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.062:2014. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 205.062:2014. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

Para el FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA:

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con cinco (5) unidades extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 204.018:2015. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 204.018:2015. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

La recepción de todos los productos (Ítem) será otorgada por el personal de la

Unidad de Programas Sociales, conjuntamente con los responsables del Almacén Central de la MPLP y la conformidad será otorgada por el Responsable de la Unidad de Programas Sociales en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ÚNICO PAGO por cada entrega realizada, realizando dos pagos por ser dos entregas (suministro) del ítem 1, 2, 3 y 4.

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

- Recepción del almacén central de la MPLP y la Unidad de Programas Sociales.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Acta de verificación emitido por los responsables del PCA.
- Copia de contrato
- Guías de remisión visadas y firmadas.
- Copia de los certificados de conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con las fichas técnicas.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Lucanas – Puquio, en el Jr. Ayacucho N° 136 Puquio.

4.4 Reajuste de los pagos

No se consideran reajuste de pagos.

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	El producto no presenta el rotulado correspondiente	0.5 UIT del monto del contrato del ítem adjudicado	Informe del Área de Almacén
02	El producto presenta otro tipo de envase, no adecuándose a lo solicitado en las especificaciones técnicas	0.5 UIT del monto del contrato del ítem adjudicado	Informe del Área de Almacén
03	Encontrarse parte del producto no apto para el consumo humano, la cantidad del lote declarado no apto será descontado del pago respectivo al proveedor, según ley de Inocuidad Alimentaria.	0.5 UIT del monto del contrato del ítem adjudicado	Informe del Área de Almacén

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

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

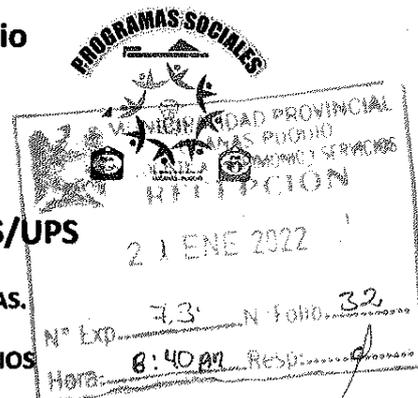
Número máximo de consorciados	Dos (02) integrantes
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	Porcentaje mínimo de participación es de 30%

Advertencia

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



Municipalidad Provincial de Lucanas – Puquio
Gerencia de Desarrollo Social
Unidad de Programas Sociales
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



REQUERIMIENTO N° 003-2022-MPLP-GDS/UPS

SOLICITUD DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRAS.

SEÑOR (A) : UNIDAD DE LOGÍSTICA, PATRIMONIO Y SERVICIOS
DAVID GERARDO CAYO CAYO
Jefe de la Unidad de Logística, Patrimonio y Servicios de la MPLP.

DEPENDENCIA SOLICITANTE : UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES
ING. KIEV OCHOA PUMAYLLE
Responsable de Programas Sociales

JUSTIFICACIÓN DEL PEDIDO: Por medio del presente, solicito la compra de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) modalidad comedores populares para el año lectivo 2022. La compra de los productos se realizará por ítem de acuerdo al D.L. 30225.

META: 0065. Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores Populares.

Fecha: Puquio, 20 de enero del 2022.

ITEM	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Observaciones
01	Arroz Pilado Superior -afejo	1190	Sacos (49 Kilogramos)	Ver especificaciones técnicas.
02	Aceite Vegetal	1495	Cajas (12 Unidades de 1 litro)	Ver especificaciones técnicas.
03	Pallar calidad Superior	480	Sacos (50 kilogramos)	Ver especificaciones técnicas.
04	Quinoa grado 2	430	Sacos (50 kilogramos)	Ver especificaciones técnicas.
05	Filete de caballa en aceite vegetal	1200	Cajas (48 Unidades de 170 gramos)	Ver especificaciones técnicas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
LUCANAS - PUQUIO
Ing. Kiev Ochoa Pumaylle
RESPONSABLE PROGRAMA SOCIALES
DIP N° 141867
Solicitante

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
LUCANAS - PUQUIO
Lic. Rebeca Magdalena Quispe Cuenca
Gerente de Desarrollo Social

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
LUCANAS - PUQUIO
Edna Yago de la Cruz Pérez
Gerente de Planeamiento, Presupuesto e Informática

Firma y sello de la GDS
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
LUCANAS - PUQUIO
Econ. Rudy Jesus Vilca Calcina
Gerente de Administración y Finanzas

Firma y sello de la GAF



Firma y Sello de la GM.

PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ARROZ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien: ARROZ PILADO SUPERIOR

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Color	Blanco
Olor	Exento de olores extraños.
Aspecto	Exento de ñelen (granos quebrados menores a ¼ de la longitud de la variedad del grano de mayor contraste) y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.

NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.

2.2. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS:

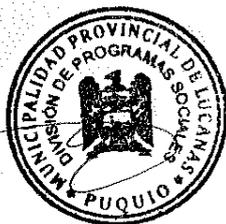
CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Contenido de humedad (%)	Máximo 14
Grado de lustre	Bien pulido o moderado pulido
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm
Nombre comercial	Superior (tolerancia máxima)
Grado	2
Granos Rojos (%)	0.5
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales (4) Tizosos parciales (10)
Granos dañados (%)	0.5
Mezcla Parietal contrastante (%)	5.0
Materia extraña (%) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos o germinados)	0,25
Granos quebrados	15
Granos inmaduros	0.05

NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.

2.3. REQUISITO DE MICROBIOLÓGICO:

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

Fuente: RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano. Criterio V.1. Granos secos.



3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y 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.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	49 kg
Color blanco Tejido: trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10/pulgada			

3.2. Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3. Rotulado

En el rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase la presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Lucanas Puquio
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de registro sanitario
- consignar: Distribución gratuita, prohibido su venta.

(Ver anexo)

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información de rotulado no debe inducir a engaño al consumir. No se permite el uso de etiquetas autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda remplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



4. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE COMPRA

- a) Copia simple del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la resolución directoral que otorga Validación técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido vigente durante la fabricación del producto.
- c) Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS A PRESENTAR EN LAS ENTREGAS.

- a) Copia del contrato entre la entidad y el contratista
- b) Copia simple de la consulta web del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- c) Original o copia simple del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL-DA (*).
- d) Guía de remisión de proveedor y de transportista en original.
- e) Orden de compra original.
- f) Comprobante de pago.

(*) Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

6. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

La presente convocatoria el bien a entregará será de acuerdo al siguiente cronograma:

Meses programados para la entrega de alimentos	Arroz superior	
	Fecha máxima de entrega	Cantidad en Sacos
Marzo	11/03/2022	595
Julio	08/07/2022	595
Total		1190

7. LUGAR DE ENTREGA:

Los alimentos se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N, referencia mercado de Ccollana, en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m. de lunes a viernes

8. CONDICIONES DE CONFORMIDAD PARA EFECTUAR EL PAGO

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) Kilogramos extras del producto para la prueba de cocción, sin comprometer la cantidad de la compra.



Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).



9. ANEXO

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS – PUQUIO</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</p>  <p>ARROZ SUPERIOR</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Código de lote▪ Fecha de vencimiento <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>Nombre o razón social y dirección del producto</p> <p>Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)</p> <p>Código de Registro Sanitario</p> <p>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>Condiciones de conservación</p>
--	---

PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

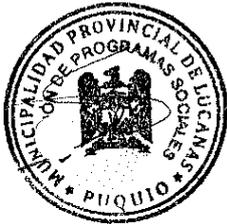
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

Características	Especificaciones
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, traslucido y brillante.
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto.
Aspecto	Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.



2.2. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

Característica	Especificación
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0.05
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0.005
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0.8
Índice de peróxido (meq. de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10
Hierro (mg/kg)	Máximo 1.5
Cobre (mg/kg)	Máximo 0.1

CODEX STAN 19-1981 (2019). Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Botella	Polietileno tereftalato (PET) con tapa	1 litro
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	12 unidades

3.2. Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria.

3.3. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Lucanas Puquio
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (*) (de corresponder).
- Código de lote.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Código de Registro Sanitario.
- consignar: Distribución gratuita, prohibido su venta.



(*) Para el caso de productos importados, solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información de rotulado no debe inducir a engaño al consumir. No se permite el uso de etiquetas autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE COMPRA.

- a) Copia simple del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la resolución directoral que otorga Validación técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido vigente durante la fabricación del producto.
- c) Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS A PRESENTAR EN LAS ENTREGAS.

- Copia del contrato entre la entidad y el contratista.
- Copia simple de la consulta web del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Original o copia simple del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL-DA (*).
- Guía de remisión de proveedor y de transportista en original.
- Orden de compra original.
- Comprobante de pago.



(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

6. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

La presente convocatoria el bien a entregar será de acuerdo al siguiente cronograma:

Meses programados para la entrega de alimentos	Aceite vegetal comestible	
	Fecha máxima de entrega	Cantidad en cajas
Marzo	11/03/2022	747
Julio	08/07/2022	748
total		1495

7. LUGAR DE ENTREGA:

Se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N referencia mercado de Ccollana, de lunes a viernes en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m.

8. CONDICIONES DE CONFORMIDAD PARA EFECTUAR EL PAGO

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con cinco (5) unidades extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en el CODEX STAN 19-1981 (2019). Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el CODEX STAN 19-1981 (2019). Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

9. ANEXO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS –
PUQUIO

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA



ACEITE VEGETAL

- Código de lote
- Fecha de vencimiento

DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU
VENTA

Nombre o razón social y dirección del
producto

Nombre o razón social y dirección del
envasador y/o distribuidor (de corresponder)

Código de Registro Sanitario

Declaración de los ingredientes y aditivos
empleados en la elaboración del producto

Condiciones de conservación

PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PALLAR.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: PALLAR CALIDAD SUPERIOR

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

Características	Especificaciones
Sabor y Olor	Característico a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños
Color	Característico a la variedad
Aspecto	Granos sueltos exento de materias extrañas inorgánicas (piedras, semillas de otras especies) y exento de insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estadios fisiológicos).

NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.

2.2. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS:

Características	Especificación
Humedad:	15.00% máx.

Requisito de Sanidad y Aspecto

Grado de calidad	Especificación
Grano enfermo	0
Grano picado (%)	1,5
Grano partido o quebrado (%)	2
Grano abierto	2
Grano descarado máx. (%)	8
Grano arrugado y/o chupado (%)	6
Materias extrañas (%)	0,20
Variedad contrastante (%)	2

NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.

3.3. REQUISITO DE MICROBIOLÓGICO:

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

Fuente: RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano. Criterio V.1. Granos secos.



3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envase

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellado herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	50 kg
Color blanco			
Tejido: trama 10 cintas/pulgadas			
Urdimbre 10/pulgada			

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Fecha de vencimiento
- Indicar condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitario de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.

Adicionalmente consignar: Distribución gratuita, Prohibida su venta

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original

4. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE COMPRA.

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- b) Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.



5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS A PRESENTAR EN LAS ENTREGAS.

- a) Copia del contrato entre la entidad y el contratista
- b) Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- c) Original o copia expedida (no copia simple) del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote). El mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizado por un laboratorio acreditado por el INACAL-DA. (*)
- d) Guía de remisión de proveedor y de transportista en original.
- e) Orden de compra original.
- f) Comprobante de pago.



(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

6. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

La presente convocatoria el bien a entregará será de acuerdo al siguiente cronograma:

Meses programados para la entrega de alimentos	Pallar Superior	
	Fecha máxima de entrega	Cantidad en Kg
Marzo	11/03/2022	240
Julio	08/07/2022	240

7. LUGAR DE ENTREGA:

Se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N referencia mercado de Ccollana, de lunes a viernes en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m.

8. CONDICIONES DE CONFORMIDAD PARA EFECTUAR EL PAGO.

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) kilogramos extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.019:2015. Se procederá

a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 205.019:2015. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).



9. ANEXO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS –
PUQUIO

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA



PALLAR SUPERIOR

- Código de lote
- Fecha de vencimiento

DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU
VENTA

Nombre o razón social y dirección del
producto

Nombre o razón social y dirección del
envasador y/o distribuidor (de corresponder)

Código de Autorización Sanitaria

Declaración de los ingredientes y aditivos
empleados en la elaboración del producto

Condiciones de conservación

PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL QUINUA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: QUINUA GRADO 2

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

Características	Especificaciones
Sabor y Olor	Característico a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños
Color	Característico a la variedad
Aspecto	Granos homogéneos, granos sueltos, exento de materias extrañas inorgánicas (piedras, semillas de otras especies) y exento de insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estadios fisiológicos).

NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos.

2.2. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS:

Características	Especificación
Humedad (%)	15.5% máx.
Proteína (%)	10 min.
Ceniza (%)	3.5 máx.
Grasa (%)	4.0 min.
Fibra cruda (%)	2.0 min.
Saponina (mg/100g)	Ausencia
Tamaño (diámetro promedio de los granos expresados en mm)	1.4 min.

Requisito de Sanidad y Aspecto

Grado de calidad	Especificación
Granos enteros	94 min.
Granos quebrados (%)	2 máx.
Granos dañados (%)	0,5 máx.
Granos germinados (%)	0.5 máx.
Granos Recubiertos (%)	0 máx.
Granos inmaduros (%)	0.7 máx.
Granos contrastantes (%)	2 máx.
Impurezas totales (%)	0.3 máx.
Piedrecillas en 100gramos de muestra	ausencia
insectos	ausencia

NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos



3.3. REQUISITO DE MICROBIOLÓGICO:

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

Fuente: RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano. Criterio V.1. Granos secos.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envase

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellado herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polipropileno tejido	50 kg
Color blanco			
Tejido: trama 10 cintas/pulgadas			
Urdimbre 10/pulgada			

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

3.3. Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)
- Fecha de vencimiento
- Indicar condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitario de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.

Adicionalmente consignar: Distribución gratuita, Prohibida su venta

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original



10. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE COMPRA.

- c) Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- d) Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

11. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS A PRESENTAR EN LAS ENTREGAS.

- g) Copia del contrato entre la entidad y el contratista
- h) Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- i) Original o copia expedida (no copia simple) del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote). El mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto, realizado por un laboratorio acreditado por el INACAL-DA. (*)
- j) Guía de remisión de proveedor y de transportista en original.
- k) Orden de compra original.
- l) Comprobante de pago.

(*). Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha vigente durante el periodo de recepción; así mismo no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

12. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

La presente convocatoria el bien a entregará será de acuerdo al siguiente cronograma:

Meses programados para la entrega de alimentos	Pallar Superior	
	Fecha máxima de entrega	Cantidad en Kg
Marzo	11/03/2022	215
Julio	08/07/2022	215

13. LUGAR DE ENTREGA:

Se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N referencia mercado de Ccollana, de lunes a viernes en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m.



14. CONDICIONES DE CONFORMIDAD PARA EFECTUAR EL PAGO.

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con tres (3) kilogramos extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 205.062:2014. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 205.062:2014. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).



15. ANEXO

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL LUCANAS – PUQUIO</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</p>  <p>QUINUA</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Código de lote▪ Fecha de vencimiento <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>Nombre o razón social y dirección del producto</p> <p>Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (de corresponder)</p> <p>Código de Autorización Sanitaria</p> <p>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>Condiciones de conservación</p>
--	---

**PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL FILETE DE CABALLA
 EN ACEITE VEGETAL.**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien: Conserva de pescado en aceite vegetal

2. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

2.1. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Características	Especificaciones
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, libre de sabores desagradables
Textura	Firme
Contenido	Exento de vísceras, cabezas y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado)
Líquido gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.

Fuente: NTP 204.018:2015. Conservas de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa.

2.2. REQUISITOS FISICO QUÍMICOS:

Histamina

Número de unidades de muestra	tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
N = 9	C = 2	100	200

- El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.
- Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.

Estaño

Número de unidades de muestra	tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
N = 1	C = 0	200	

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación Aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

Características	Especificación
Plomo (mg/kg)	0.30
Cadmio (mg/kg)	0,10 máximo
Mercurio	0,5
Contenido del líquido de gobierno	mínimo el 60% de aceite vegetal

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación Aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.



**PRECISIONES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL FILETE DE CABALLA
 EN ACEITE VEGETAL.**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien: Conserva de pescado en aceite vegetal

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

Características	Especificaciones
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños, como a descompuesto
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, libre de sabores desagradables
Textura	Firme
Contenido	Exento de vísceras, cabezas y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado)
Líquido gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas.

Fuente: NTP 204.018:2015. Conservas de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa.

2.2. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS:

Histamina

Número de unidades de muestra	tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
N = 9	C = 2	100	200

- El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.
- Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.

Estaño

Número de unidades de muestra	tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
N = 1	C = 0	200	

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación Aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

Características	Especificación
Plomo (mg/kg)	0.30
Cadmio (mg/kg)	0,10 máximo
Mercurio	0,5
Contenido del líquido de gobierno	mínimo el 60% de aceite vegetal

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación Aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.



2.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos	N	C	Contenido Límite g/ml (*)		aceptación	Rechazo
			m	M		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	0	-	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la asociación oficial de químicos analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (criterio XIXI.1) alimentos de baja acidez de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente.

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases.

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata con abre fácil	170 gramos
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	48 unidades

3.2. Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. El postor deberá garantizar que la vida útil del producto sea mayor a 36 meses una vez ingresado al almacén de Programas Sociales.

3.3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.



- Consignar distribución gratuita, prohibida su venta.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS PARA EL PROCESO DE COMPRA.

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- c) Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

5. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS A PRESENTAR EN LAS ENTREGAS.

- a) Copia del contrato entre la entidad y el contratista.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el período de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- c) Original o copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del certificado sanitario que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, fisicoquímica, microbiológicos (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.
- d) Guía de remisión de proveedor y de transportista en original.
- e) Orden de compra original.
- f) Comprobante de pago.



5. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

La presente convocatoria el bien a entregará será de acuerdo al siguiente cronograma:

Meses programados para la entrega de alimentos	Filete de caballa en Aceite Vegetal	
	Fecha máxima de entrega	cajas
Marzo	11/03/2022	1200

6. LUGAR DE ENTREGA:

se recepcionarán en el almacén de Programa Sociales, ubicado en Jr. Cabana S/N referencia mercado de Ccollana, de lunes a viernes en horarios de 09:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 15:00 a 17:00 p.m.

7. CONDICIONES DE CONFORMIDAD PARA EFECTUAR EL PAGO

La Unidad de Programas Sociales a través de su profesional colegiado, en cumplimiento al protocolo de recepción establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, realizará el muestreo del alimento (según lote).

El proveedor debe garantizar con cinco (5) unidades extras del producto para la evaluación organoléptica, sin comprometer la cantidad de la compra.

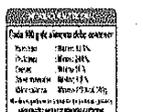
Si el producto cumple con los requisitos estipulados en la NTP 204.018:2015. Se procederá a realizar la desestiba y se le otorgará la conformidad, a fin de proceder con el pago correspondiente por las entregas efectuadas.

Si el alimento no cumple con los requisitos estipulados en el la NTP 204.018:2015. Se rechazará el producto por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar en las mejores condiciones y de buena calidad.

Las personas que van a participar en la entrega del producto en los almacenes de la entidad, deberán de contar con las respectivas indumentarias de protección - bioseguridad (Guantes, toca, mascarilla, mameluco).

8. ANEXO.



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL Lucanas - Puquio PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DISTRIBUCIÓN GRATUITA FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL</p>	<p>CONTIENE OMEGA 3 Peso Neto: 170 g Peso Escurecido: 110 g Lote: Ver en la tapa Fecha de producción: Ver en la tapa Fecha de vencimiento: Ver en la tapa Reg. Saneamiento: PROHIBIDA SU VENTA</p>	 <p>Etiquetas Realizadas MINISTERIO DEL GOBIERNO REGIONAL DE LUCANAS ANEXO A LA CONVOCATORIA N° 001-2022-MPLP/CS</p>	<p>Reg. de Planta: Registro Saneamiento: Código de Lote: Ver en la tapa</p>	<p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA Producto Peruano</p>	 <p>AGROPECUARIO DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL PRODUCTO PERUANO 100% NATURAL SIN ADICIVOS SIN GLUTEN SIN LACTOSA SIN AZÚCAR SIN SAL SIN ALÉRGICOS SIN ORO NI PLATA SIN COLORANTES SIN PARABENOS SIN FOSFATOS SIN BLENDEOS SIN ORO NI PLATA SIN COLORANTES SIN PARABENOS SIN FOSFATOS SIN BLENDEOS</p>
--	---	---	---	---	--

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵

4.1. Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para el caso de los productos: **arroz pilado superior** y **aceite vegetal comestible**, el postor deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia simple del registro sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- Copia simple de la resolución directoral que otorga Validación técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido vigente durante la fabricación del producto.
- Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

Para el caso de los productos: **pallar calidad superior** y **quinua grado 2**, se deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.
- Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

Para el producto: **filete de caballa en aceite vegetal calidad extra**, se deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Constancia de Conformidad del bien, emitido por la entidad donde se ejecutó el servicio.

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

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

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

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

Equipos, accesorios y suministros médicos

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

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

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

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

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

Medicamentos y productos farmacéuticos

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

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

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

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

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

Suministros y equipo de Limpieza

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

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

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

Advertencia

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [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 PAGO⁶

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

⁶ 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 CONTROVERSIAS⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

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”

⁷ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem.

actuaciones:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-MPLP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del Consociado 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.