

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
05-2021-CS/MDA-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES:

**“FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 GRS,
ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ CANCHERO, QUINUA
GRADO 1, ARVEJA VERDE PARTIDA, PAPA SECA, ACEITE
VEGETAL COMESTIBLE Y AZÚCAR RUBIA”, PARA LA
ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTE
AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA –
PANTBC.**

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 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 DISTRITAL DE ATE
RUC N° : 20131378620
Domicilio legal : CARRETERA CENTRAL KM 7.5 DISTRITO DE ATE
Teléfono: : 2044700 – 1271
Correo electrónico: : cvegae@muniате.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de: “FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 GRS, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ CANCHERO, QUINUA GRADO 1, ARVEJA VERDE PARTIDA, PAPA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y AZÚCAR RUBIA”, para la Atención de Beneficiarios del Programa de Alimentación y Nutrición para Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC.

Ítem	Sub Ítem N°	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD TOTAL
1	1.1	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 GRS	Lata	306,840
	1.2	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilo	306,840
	1.3	MAÍZ CANCHERO	Kilo	102,280
	1.4	QUINUA GRADO 1	Kilo	40,938
	1.5	ARVEJA VERDE PARTIDA	Kilo	102,280
	1.6	PAPA SECA	Kilo	81,824
	1.7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	81,824
	1.8	AZÚCAR RUBIA	Kilo	102,280

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Gerencial N° 566-2021-MDA/GAF el 15 de octubre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Rubro 00 - Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **DOS AÑOS, las entregas se realizarán de acuerdo al cronograma establecido, la modalidad de entrega y su distribución**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

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

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 3.00 Tres Soles con 00/100 SOLES EN CAJA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE y recabar las bases en la Oficina de la Sub Gerencia de Abastecimiento.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 "Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021"
- Ley N° 31085 "Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021".
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el TÚO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades.
- Ley N° 25307, Declara de prioritario interés nacional la labor que realizan los Clubes de Madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios, Cocinas Familiares, Centros Familiares, Centros Materno – Infantiles y demás organizaciones sociales de base, en lo referido al servicio de apoyo alimentario.
- Ley N° 29792, Creación de la Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los clubes de madres y comedores populares autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- Decreto Supremo N° 008-2007-EF, aprueba los Lineamientos para la Distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales proveniente de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios.
- Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e Incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", facultades del SENASA.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de Alimentos.

- Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Aprueban Reglamento de la Ley 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- Ley N° 30063, "Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad sanitaria (SANIPES)".
- Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, "Aprueban Reglamento de la Ley 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad sanitaria (SANIPES)".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "filete de atún en aceite vegetal".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "arroz pilado superior".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "maíz canchero san Gerónimo".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "quinua grado 1".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "arveja partida".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "papa seca".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "aceite vegetal comestible".
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS "azúcar rubia doméstica".
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones

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.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.
- Póliza de Seguros (siniestros, robos, incendios u otros) por cada entrega y distribución, según cronograma a los centros designados por la Subgerencia de Asistencia Alimentaria (PANTBC).

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*

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.

indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.*
- 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 Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Ate sito Carretera Central Kilometro 7.5 – Ate Vitarte.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS POR CADA ENTREGA REALIZADA, SEGÚN CRONOGRAMA DE ENTREGA.

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

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del Certificado de Calidad del Producto.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la Municipalidad Distrital de Ate con atención a la Subgerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, sito en Carretera Central Kilometro 7.5 – Ate Vitarte.

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA – PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de Alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición Para Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC del Distrito de Ate.

2. FINALIDAD PÚBLICA.

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad en condiciones de inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetiva del PANTBC regulado por el MIDIS para su recuperación del paciente ambulatorio con TBC, cuya entrega de canastas de alimentos brinda el 50 % del requerimiento calórico, así también el 50% del requerimiento proteico, para el paciente y cuatro contactos de la familia de su entorno.

3. ANTECEDENTES.

La Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, de fecha 17 de febrero de 2017, aprueba la Directiva N° 001-2017-MIDIS, "Funcionamiento de la Modalidad de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada con Tuberculosis – PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria.

4. MARCO LEGAL

- 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 las Municipalidades.
- Ley N° 25307, que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Ley N° 29792, creación de la Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Aprueban Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2007-EF, aprueba los Lineamientos para la Distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales proveniente de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas"⁵.

⁵ El artículo 1 de dicho Reglamento, prescribe entre otros lo siguiente:

- Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007—98-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, facultades del SENASA⁶.
- Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria.
- Ley N° 30063, “Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad sanitaria (SANIPES)”.
- Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, “Aprueban Reglamento de la Ley 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad sanitaria (SANIPES)”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “filete de atún en aceite vegetal”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “arroz pilado superior”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “maíz canchero san Gerónimo”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “quinua grado 1”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “arveja partida”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “papa seca”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “aceite vegetal comestible”.
- Ficha Técnica: Resolución Jefatural N° 100-2021 – PERÚ COMPRAS “azúcar rubia doméstica”.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

5.1. Objetivo General

Adquisición de alimentos para los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC de acuerdo a la canasta propuesta por el MIDIS, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, de la jurisdicción Ate.

5.2. Objetivos específicos

Adquisición de alimentos para el Programa del PANTBC, en cumplimiento a la guía establecido en el MIDIS canasta establecida (arroz pilado superior, filete de atún en aceite vegetal, maíz canchero san Gerónimo, quinua, arveja partida, papa seca, aceite vegetal y azúcar rubia), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, de la jurisdicción de Ate.

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR.

6.1. Características y condiciones.

*".... **Artículo 1.-** Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, el presente reglamento establece:*

*a) Las **normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad....***"

⁶ cuyo artículo 1, dispone que:

*".... **Artículo 1.- Objeto***

*El presente Reglamento tiene por objeto establecer **disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.***

6.1.1. Características Especificaciones Técnicas de cada producto:

Las Características y Especificaciones Técnicas son definidas en el **ANEXO 1**

6.1.2. Cantidades requeridas para la adquisición y cronograma

Las cantidades requeridas son las siguientes:

ALIMENTOS	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Filete de Atún en Aceite Vegetal	Lata 170 Gr	Lata	306,840
Arroz pilado superior	Saco x 15 Kg.	Kilos	306,840
Maíz Canchero	Bolsa x 5 Kg.	Kilos	102,280
Quinua grado 1	Bolsa 2 Kg.	kilos	40,938
Arveja partida calidad 1 - extra	Bolsa 5 Kg	Kilos	102,280
Papa Seca	Bolsa 4 Kg	kilos	81,824
Aceite Vegetal Comestible	Envase 1 Kg	litros	81,824
Azúcar Rubia Doméstica	Bolsa 5 Kg	kilos	102,280

Cronograma ver Anexo 1

6.1.3. Transporte y seguros.

El proveedor está obligado a cumplir eficientemente con la distribución de los productos alimenticios del PANTBC, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos⁷ relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable según las normas técnicas peruanas:

- Sobre el transporte de los productos alimenticios, deberán contar con vehículos que garantice la conservación de los alimentos en el traslado a los centros de salud designados, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 ⁸del D.S. N° 007-98-SA.

⁷ Dentro de los demás actos, debe considerarse que el artículo 71 de dicho Decreto Supremo, precisa que:

"... Artículo 71.- Almacenamiento de los productos perecibles

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación, según los casos. Las temperaturas de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias respectivas.

En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente....".

⁸ ".... **Artículo 75.- Condiciones del transporte**

Los alimentos y bebidas, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en su fabricación o elaboración, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración.

- La entrega de los alimentos se realizará según cronograma, directamente cada uno de los centros de salud a todo costo previa autorización de la Sub-Gerencia de Programa Asistencia Alimentaria (PANTBC), para ello deberá contar con vehículos mínimo de tres, con una capacidad de 12 TM por vehículo.
- Cada entrega se notificará el día de la distribución al contratista, este con dos días de anticipación hará llegar a la oficina de Subgerencia de Asistencia Alimentaria (PANTBC), sito en José Carlos Mariátegui 270 – Ate la Póliza de Seguro de alimentos (robos, siniestros u otros), por el monto a entregar, esté será para cada entrega durante la ejecución contractual. En caso que no se presente este documento no podrá hacer la distribución estará sujeto a penalización y resolución de contrato.

Las unidades que presenten las empresas y que estarán al servicio del programa deben reunir los siguientes requisitos:

Los vehículos que transportarán los alimentos deben estar en perfectas condiciones y deben ser de techo cerrado, así como el personal encargado deberá de presentar una vestimenta adecuada para el transporte de alimentos (**contará con uniforme de color claro, zapatos cerrados y gorras**) y distintiva de la empresa abastecedora y en cumplimiento del DS N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", por lo cual la municipalidad se encargará de verificar su cumplimiento y tomara las acciones correctivas que vea necesario aplicar, para ello deberá contar con pruebas negativo COVID-19, la misma que deberá de presentar para cada entrega durante la ejecución contractual, deberá tener dos estibadores y conductor, todos con prueba molecular negativo de COVID-19, esta obligatoriedad será por el periodo de estado de emergencia Sanitaria, decretado por el gobierno central.

El proveedor asumirá con el transporte, donde está incluido la carga y descarga a los centros de salud cuya distribución será con el personal debidamente uniformado según lo establecido líneas arriba, la ruta y recorrido ver en el Anexo de distribución.

El personal que entregará deberá contar con la prueba molecular NEGATIVO DEL COVID-19, del total del personal que está involucrado en el reparto, en caso de no contar no podrá realizar la distribución, puesto que se necesita la autorización de la Subgerencia de Asistencia Alimentaria (PANTBC).

El reparto se hará en cada centro de salud designado por el Programa de Complementación Alimentaria, se notificará el día de la distribución según el cronograma establecido, el contratista deberá entregar a la oficina de Subgerencia de Asistencia Alimentaria (PANTBC), sito en la Av. José Carlos Mariátegui 270 – Ate, la delcara de seguro de alimentos (siniestro, robos y otros) por cada entrega con dos días de anticipación que involucre en todo el recorrido de la distribución, desde el momento que sale de los almacenes del contratista hasta la entrega final de los centros de salud designados por el responsable de la Subgerencia de Asistencia Alimentaria (PANTBC)

Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

6.1.4. Reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias.

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes y aditivos que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

b) Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios...."

- Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, facultades del SENASA.
- Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, “Aprueban Reglamento de la Ley 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad sanitaria (SANIPES)”.

6.1.5. Acondicionamiento, montaje o instalación.

No corresponde para el presente proceso.

6.1.6. Prueba de ensayos para la conformidad de los bienes.

Los productos deberán ser internados con certificado de calidad, donde debe especificar que el tamaño de lote ingresado y debe corresponde a los alimentos suministrado, tanto en el lote, fecha de producción y vencimiento, la cantidad que fue muestreado. Dichos certificados de calidad deberán corresponder a las normas técnicas y/o Codex Alimentarius según ficha Técnica, por cada alimento suministrado. Los certificados de calidad deberán ser emitidos por un organismo certificador acreditado ante Inacal, la misma que para la entrega deberá adjuntar copia de Autorización de Inacal, en caso de cambio de organismo certificador, adjuntará dicha Autorización por Inacal.

6.1.7. Prestaciones accesorias a la prestación principal.

No corresponde para el presente proceso.

6.1.8. Requisitos y condiciones sanitarias que garantizarán la INOCUIDAD de los alimentos.

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Productos de procesamiento primario.
- Copia del Registro Sanitario emitido por DIGESA. Productos industrializados.
- Copia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA. Productos industrializados.
- Copia Del Registro Sanitario Emitido por SANIPES, productos hidrobiológicos.
- Copia del Protocolo de Habilitación de Planta emitida por SANIPES, productos hidrobiológicos.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

Los costos que se incurran en los certificados mencionados deberán ser asumidos por el contratista

- DECLARACIÓN JURADA DE VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, la cual debe ser como mínimo de (08) meses, computado desde el día siguiente internado en los almacenes de la Entidad. Con este requerimiento se garantizará la vigencia, inocuidad e inalterabilidad del producto.
- DECLARACIÓN JURADA DEL POSTOR EN LA QUE DECLAREN QUE A LA FECHA CUENTAN CON LA AUTORIZACIÓN RESPECTIVA PARA LA UTILIZACIÓN DE DOCUMENTOS DEL FABRICANTE.- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una Declaración Jurada para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de autorización de las empresas fabricantes en las cuales los representantes legales de las empresas propietarias de la documentación autoricen al postor el uso de sus documentos para el presente proceso de adquisición, con una antigüedad no mayor a (2) días de la presentación de Ofertas.

6.1.9. Forma de entrega de los productos:

- Las entregas se realizarán previa coordinación con la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE, estando sujeto a cambios de fecha y/o horario de acuerdo con el requerimiento de los bienes a suministrar y considerando un horario de entrega de los productos a suministrar a las 08:00 horas con una tolerancia de 10 minutos.
- Los productos se entregarán en embalajes utilizando los implementos técnicos y tecnológicos que preserven la integridad y conservación, en el almacén; según cronograma establecido en las bases. El personal del proveedor a cargo de la entrega de los alimentos deberá encontrarse con uniforme completo y limpio, como condición para la recepción de dichos alimentos.
- Durante la ejecución contractual y en cada entrega según cronograma establecido la entidad exigirá al contratista la presentación de un certificado de conformidad del producto o certificado de inspección con valor oficial de cada producto u organismo de inspección con acreditación vigente; que confirmen que los bienes entregados cumplen con las especificaciones de calidad e inocuidad alimenticia.
- Dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección y/o laboratorio de ensayo supervisado por INACAL y considera para el muestreo, lo establecido en la Normas Técnicas peruanas. Los costos que demanda la certificación serán asumidas por el contratista.
- Las entregas se realizarán de acuerdo al peso del envase solicitado en las especificaciones técnicas de cada producto.
- La entrega de los alimentos será en cada centro de salud de la jurisdicción de Ate, seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora, y luego de la conformidad de recepción del recurso por parte del **Especialista Control de Calidad** encargado se procederá a la entrega del recurso a cada uno de los centros de atención.

6.1.10. LUGAR DE EJECUCION.

Las entregas se realizarán de acuerdo con el cronograma establecido, a los centros de salud designados por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social de la Municipalidad de Ate. Horario de 8:00 horas

6.1.11. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El plazo de ejecución será por dos años, las entregas se realizará de acuerdo al cronograma establecido, la modalidad de entrega y su distribución, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

6.1.12. MEDIDAS DE CONTROL.

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Subgerencia del Programas Alimentarios, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-“Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES”, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las Fichas aprobada por el OSCE. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 48 horas de efectuada la observación.

6.1.13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Transferencia del Tesoro Público Programa de Complementación Alimentaria. Fuente Recursos Ordinarios, bajo los siguientes conceptos:

Concepto 388: PROGRAMA DE ALIMENTOS Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA.

6.1.14. FORMA DE PAGO.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en moneda nacional y en pagos periódicos por cada entrega realizada, según el cronograma de entrega, considerando que los productos se entregarán bajo esta modalidad.

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

Recepción de los bienes: El documento que otorga la conformidad cuantitativa a la recepción de los bienes, es a través de la Guía de Remisión del contratista, debidamente sellada y suscrita por el responsable del Almacén Central de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE, en cuanto la cantidad física de los bienes, según cronograma de entrega.

Informe o Acta de Conformidad de los Bienes: El documento que acredita el consentimiento cualitativo a la recepción, es a través del informe o acta de conformidad suscrito por parte del funcionario de la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, en cuanto al cumplimiento a las características técnicas que incluye copia del certificado de calidad del producto.

Comprobante de pago: a nombre de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

6.1.15. FORMULA DE REAJUSTE.

No aplica para la presente adquisición.

6.1.16. ADELANTOS.

No aplica para la presente adquisición.

6.1.17. DECLARATORIA DE VIABILIDAD.

No aplica para la presente adquisición.

6.1.18. OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Se aplicará una penalidad diaria por retraso injustificado en la entrega del producto en aplicación al artículo 161° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.1.19. SUBCONTRATACIÓN.

No aplica para la presente adquisición.

6.1.20. OTRAS OBLIGACIONES.

- a) El producto a suministrarse deberá, cumplir con las Especificaciones Técnicas establecidas.
- b) Los productos fraccionados deben estar contenidos en sus respectivos envases primarios (tal como se comercializa) y no deben presentar defectos de hermeticidad ni deterioro que afecte su integridad, asimismo deben cumplir con las normas de rotulado solicitado por la entidad. En caso de fraccionamiento para el reenvasado solo se permitirá utilizar los envases solicitados en el presente documento correspondiente a cada producto., así mismo deberá guardar total correspondencia con el DS N° 004-2014-SA.
- c) Los productos se entregarán en los centros de salud designados por la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social de la Municipalidad de Ate presentando la siguiente documentación:
 - Guía de Remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y 02 copias.
 - Certificado de Calidad, 01 copias selladas y firmadas por el representante legal de la empresa.
- d) El producto que se entregará debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- e) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen y almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

La MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria.

- f) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 5.18 otras penalidades, del presente documento.
- g) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

6.1.21. CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA cuyo producto fue rechazado, queda prohibido de comercializar dicho producto con el logotipo de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE. Asimismo, la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE no será responsable por el destino final del producto, teniendo la facultad de iniciar las acciones legales si se comercializa usando el logotipo de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

6.1.22. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC, del Programa de Complementación Alimentaria, serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

7. ROTULADO DE LOS ALIMENTOS

MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Para la entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo indicando la fecha de producción, fecha de vencimiento y cumpliendo con lo indicado en las especificaciones de cada producto. El rotulado podrá ser full color o de un solo color)

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA PROGRAMA PANTBC



NOMBRE DEL PRODUCTO

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

PESO NETO:

REVERSO

REG. SANITARIO:

F. PRODUCCION:

F. VENCIMIENTO:

LOTE:

RAZÓN SOCIAL:

RUC:

DIRECCIÓN:

8. EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a) **FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Contenido neto del bien por envase: 170 g.

Envase inmediato:

Material : hojalata redondo de ½ Lb. Tuna (307 X 109).

Tipo de cerrado : Sellado hermético, sin desviación o imperfecciones en la operación de sellado.

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

b) **ARROZ PILADO SUPERIOR:**

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Arroz Pilado Superior, clase largo.

Precisión 2:

Envase primario:

Peso neto : 15 Kg.

Material : Saco de polipropileno transparente de primer uso.

Tipo de cerrado : Cocido con hilo pabito en cinta encadena posterior y anterior de 5 mm

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al Almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA.
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

c) **MAÍZ CANCHERO SAN GERÓNIMO CATEGORÍA PRIMERA**

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Peso neto del producto por envase: 5 kg

Material : Bolsa de polietileno de primer uso.

Tipo de cerrado : Termosellado.

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

d) QUINUA GRADO 1

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Peso neto del producto por envase: 2 kg

Material : Bolsa de polietileno de primer uso.

Tipo de cerrado : Termosellado.

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

e) MENESTRA (Arveja partida calidad 1 - extra)

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Peso neto del producto por envase: 5 kg

Material : Bolsa de polietileno de primer uso.

Tipo de cerrado : Termosellado.

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

f) PAPA SECA

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Envase primario:

Peso neto : 4 Kg.

Material : Bolsa de Polietileno de baja densidad

Espesor : 3 milésima de pulgada.

Tipo de Cerrado: Termosellado.

Envase secundario:

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento

- PROHIBIDA SU VENTA
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

g) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Precisión 2:

Contenido neto del bien por envase: 1 Lt.

Envase inmediato:

Material : Botella PET cristal transparente.

Tipo de cerrado : Hermético tapa tapón.

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA.
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

h) AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

Forma de entrega de la Prestación:

Precisión 1:

Ninguna

Peso neto : 5 Kg.

Material : Bolsa de Polietileno de baja densidad

Espesor : 3 milésima de pulgada.

Tipo de Cerrado: Termosellado (Termoeléctrico).

Precisión 3:

Información adicional que debe estar en el rotulado:

- Fecha de vencimiento (no menor de 08 meses desde la fecha de entrega al almacén).
- PROHIBIDA SU VENTA.
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE.

Precisión 4:

No aplica

9. CONDICIÓN DE INOCUIDAD DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO

Certificado de Higiénico Sanitario⁹, emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente, Especificaciones técnicas de cada uno de los productos ofertados la misma que deberá estar dentro de los parámetros de las normas técnicas respectivas.

10. LUGAR DE ENTREGA

Los Alimentos serán entregados en los centros de salud de la jurisdicción de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE, previa coordinación con la Subgerencia de Asistencia Alimentaria, en el horario 8:00 horas.

⁹ Los fabricantes tienen la Validación del Plan HACCP, sin embargo, la vigencia es de dos años, no hay certeza que en todo este tiempo esté cumpliendo desde el día de la inspección, puede haber cambios en el flujograma de producción, con este requerimiento tendremos la fotografía actualizada de las plantas de procesamiento las condiciones de inocuidad.

11. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

- 11.1. Registro Sanitario de los productos industrializados emitidos por DIGESA, (arroz pilado superior, aceite vegetal comestible, papa seca y azúcar rubia doméstica), vigentes.
- 11.2. Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para los productos industrializados emitido por DIGESA, (arroz pilado superior, aceite vegetal comestible, papa seca y azúcar rubia doméstica), vigente.
- 11.3. Registro Sanitario del producto hidrobiológico emitido por SANIPES.
- 11.4. Protocolo de Habilitación de Planta emitida por SANIPES.
- 11.5. Certificado de Saneamiento ambiental (fumigación) del fabricante, Certificado donde debe estar (Desinsectación, Desinfección y Desratización) obligatorio; (Limpieza de tanque y pozo séptico) de ser el caso.
- 11.6. Certificado de Inspección Técnico Productivo¹⁰ emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL E INCLUSION SOCIAL
SUB. GERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

ANEXO DE DISTRIBUCIÓN (PANTBC)

El proceso de distribución según la ejecución contractual es la siguiente:

Se realizará en dos días de acuerdo a la fecha notificada por la Sub. Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, para ello el contratista deberá contar con dos vehículos por cada día, de capacidad de 12 TM cada uno.

RUTA 1: Zona Horacio Zevallos – Huaycán

Recorrido

- 54 kilómetros ----- Parte ALTA
 - 27 kilómetros ----- Parte LLANA
- Total recorrido: 81 Km

RUTA 2: Zona Ate – Vitarte

Recorrido

- 44 kilómetros ----- Parte ALTA
 - 18 kilómetros ----- Parte LLANA
- Total recorrido: 62 Km



Adicionalmente existe un recorrido adicional por retorno de canastas Alimenticias al almacén por no recojo de parte de pacientes beneficiarios.

¹⁰ Es de importancia para la entidad conocer la El flujograma de la producción de los fabricantes para la atención de los alimentos a adquirir.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social
Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social
Programa de Complementación Alimentaria

RELACION DE CENTROS DE SALUD DE ATE POR ZONAS

ZONA 1 -(VALDIVIEZO,SALAMANCA Y OLIMPO)

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
1	EL BOSQUE	CALLE 3 DE MAYO URB. EL BOSQUE
2	GUSTAVO LANATTA	JR. PUERTO ESPAÑA MZ. F LOTE 02 AA.HH. SICUANI
3	SALAMANCA	CALLE ABETOS N° 115 URB. SALAMANCA DE MONTEERRICO

ZONA 2 (ARTESANOS, MAYORASGO Y ATE)

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
4	FORTALEZA	AV. LOS VIRREYES S/N MZ. R ASOC. PRO. VIV. FORTALEZA
5	ATE	AV. URUBAMBA 456 – COOPERATIVA 27 DE ABRIL - ATE

ZONA 3 (LOS ANGELES, VIRGEN DEL CARMEN CERES, MICAELA, BARBADILLO Y TUPAC AMARU)

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
6	MICAELA BASTIDAS	MZ. V PARQUE CENTRAL AA.HH MICAELA BASTIDAS
7	ALFA Y OMEGA	MZ. W LT. 01 AA.HH. ALFA Y OMEGA
8	TUPAC AMARU	MZ. D LOTE 50 ZONA 2 AA.HH. TUPAC AMARU

ZONA 04 (VITARTE CENTRO, SAN GREGORIO Y SAN ANTONIO)

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
9	EL ÉXITO	MZ. F LOTE 1 URB. EL ÉXITO - SAN GREGORIO
10	SAN ANTONIO	CALLE 7 Y 8 ASOC. POBLADORES SAN ANTONIO - VITARTE
11	AMAUTA	AV. SAN JUAN BAUTISTA (FRENTE ZONA 10) AMAUTA A

ZONA 05 (SANTA CLARA, RAMIRO PRIALE Y MANYLSA)

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
12	SANTA CLARA	AV. ESTRELLA S/N KM 12 - CARRETERA CENTRAL SANTA CLARA
13	MANYLSA	COOP. MANYLSA MZ. F LOTE 1 – SANTA CLARA

ZONA 06 (GLORIA, HORACIO ZEVALLOS Y PARIACHI)

N°	CENTRO DE SALUD	DIRECCION
14	HORACIO ZEVALLOS	AV. JAIME ZUBIETA S/N AA.HH HORACIO ZEVALLOS


ZONA 07 (HUAYCAN)


N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
15	SEÑOR DE LOS MILAGROS	AV. 15 DE JULIO S/N ÁREA DE SERVICIO-ZONA K AA. HH. HUAYCAN
16	FRATERNIDAD	UCV 216 LT. 210-213 ZONA S AA.HH HUAYCÁN
17	FRATERNIDAD NIÑO JESUS	UCV 236 S/N ZONA X AA.HH. HUAYCÁN

UNIDAD EJECUTORA AUTONOMA

N°	CENTROS DE SALUD	DIRECCION
18	HOSPITAL DE HUAYCÁN	AV. JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI S/N ZONA B AA.HH. HUAYCAN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2021-CS/MDA-1

<div>  <div> MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL E INCLUSION SOCIAL SUB. GERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL </div> </div>															
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PROGRAMA PANTBC DEL AÑO 2021 (SUBASTA INVERSA ELECTRONICA) (PAQUETE)															
N°	PRODUCTO ALIMENTICIO	U.M	1RA. ENTREGA	2DA. ENTREGA	3RA. ENTREGA	4TA. ENTREGA	5TA. ENTREGA	6TA. ENTREGA	7MA. ENTREGA	8VA. ENTREGA	9NA. ENTREGA	10MA. ENTREGA	11VA. ENTREGA	12VA. ENTREGA	TOTAL REQUERIMIENTO
1	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LATA x 170 GRS.	LATA	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	153,420
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	153,420
3	MAIZ CANCHERO	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140
4	QUINUA GRADO 1	KILO	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,714	20,469
5	ARVEJA VERDE PARTIDA	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140
6	PAPA SECA	KILO	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,402	40,912
7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,402	40,912
8	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140

<div>  <div> MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL E INCLUSION SOCIAL SUB. GERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL </div> </div>															
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PROGRAMA PANTBC DEL AÑO 2022 (SUBASTA INVERSA ELECTRONICA) (PAQUETE)															
N°	PRODUCTO ALIMENTICIO	U.M	1RA. ENTREGA	2DA. ENTREGA	3RA. ENTREGA	4TA. ENTREGA	5TA. ENTREGA	6TA. ENTREGA	7MA. ENTREGA	8VA. ENTREGA	9NA. ENTREGA	10MA. ENTREGA	11VA. ENTREGA	12VA. ENTREGA	TOTAL REQUERIMIENTO
1	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, LATA x 170 GRS.	LATA	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	153,420
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	153,420
3	MAIZ CANCHERO	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140
4	QUINUA GRADO 1	KILO	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,705	1,714	20,469
5	ARVEJA VERDE PARTIDA	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140
6	PAPA SECA	KILO	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,402	40,912
7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,410	3,402	40,912
8	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,262	4,258	51,140

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹¹

1. FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

- 1.1. Copia de Protocolo Técnico Registro Sanitario del producto emitido por la Dirección General de Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.
- 1.2. Copia de Protocolo Técnico de la Habilitación de la Planta del producto emitido por la Dirección General de Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.
- 1.3. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.

2. ARROZ PILADO SUPERIOR

- 2.1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo No 007-98-SA y sus modificatorias.
- 2.2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- 2.3. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 2.4. Certificado de Higiénico Sanitario y Técnico producto del Fabricante, vigente a la presentación de propuestas, emitida por una certificadora acreditada ante INACAL.

¹¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

3. MAÍZ CANCHERO SAN GERÓNIMO CATEGORÍA

- 3.1.** Copia de Autorización Sanitaria del Establecimiento para procesamiento primario emitida por SENASA.
- 3.2.** Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 3.3.** Certificado de Higiénico Sanitario, emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente y Certificado de Inspección Técnico Productivo emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente.

4.1 QUINUA GRADO 1 (según el proceso de operación)

- 4.1.1** Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo No 007-98-SA y sus modificatorias.
- 4.1.2** Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- 4.1.3** Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también, las fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 4.1.4** Certificado de Higiénico Sanitario y Técnico producto del Fabricante, vigente a la presentación de propuestas, emitida por una certificadora acreditado ante INACAL.

4.2 QUINUA GRADO 1 (según el proceso de operación)

- 4.2.1 Copia de Autorización Sanitaria del Establecimiento para procesamiento primario emitida por SENASA.
- 4.2.2 Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 4.2.3 Certificado de Higiénico Sanitario, emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente y Certificado de Inspección Técnico Productivo emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente

5 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA

- 5.1 Copia de Autorización Sanitaria del Establecimiento para procesamiento primario emitida por SENASA.
- 5.2 Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 5.3 Certificado de Higiénico Sanitario, emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente y Certificado de Inspección Técnico Productivo emitido por una certificadora acreditado ante INACAL, vigente.

6 PAPA SECA

- 6.1 Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo No 007-98-SA y sus modificatorias.
- 6.2 Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

- 6.3 Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 6.4 Certificado de Higiénico Sanitario y Técnico producto del Fabricante, vigente a la presentación de propuestas, emitida por una certificadora acreditado ante INACAL

7 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- 7.1 Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo No 007-98-SA y sus modificatorias.
- 7.2 Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- 7.3 Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 7.4 Certificado de Higiénico Sanitario y Técnico producto del Fabricante, vigente a la presentación de propuestas, emitida por una certificadora acreditado ante INACAL

8 AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

- 8.1 Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo No 007-98-SA y sus modificatorias.
- 8.2 Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- 8.3 Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente del fabricante (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449- 2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante y distribuirlo sin almacenarlo, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante así como también la fichas técnicas de los insumos utilizados.
- 8.4 Certificado de Higiénico Sanitario y Técnico producto del Fabricante, vigente a la presentación de propuestas, emitida por una certificadora acreditado ante INACAL

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera
Denominación técnica : Maíz amiláceo variedad San Gerónimo de categoría primera
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100 % harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz canchero presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	Cumplir con lo indicado en la tabla 1 y anexo A de la norma de la referencia para la variedad/raza San Gerónimo.	NTP 205.051:2009 CEREALES Y LEGUMINOSAS Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos.
Requisitos Humedad Granos dañados Granos infestados Materias extrañas (impurezas)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la norma 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 maíz canchero deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz canchero deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009:

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.

- Nombre del producto
- Nombre del cultivar
- Categoría de calidad

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

- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador
- Número de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida 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 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar 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 quinua grado 1 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. Quinua. Requisitos
Requisitos químicos 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 quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua 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 (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

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

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

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 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 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 1 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 Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, 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 Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. 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 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	: ARVEJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA VERDE PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1
- EXTRA Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Arveja verde partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja verde partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 1 - extra 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

La arveja verde partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

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.

verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja verde partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento 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	: Papa seca
Denominación técnica	: Papa seca
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca Requisitos.
- Color		
- Olores y sabores		
- Materias extrañas		
- Impurezas		
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad		
INOCUIDAD		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 D.S. 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014SA.

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209 038:2009 (revisada el 2014), NMP 001:2014 y Norma Codex Stan 1-1985 (2018) y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o número de lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentará las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**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 hielén 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	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Contaminantes		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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 "FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 GRS, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ CANCHERO, QUINUA GRADO 1, ARVEJA VERDE PARTIDA, PAPA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y AZÚCAR RUBIA", para la Atención de Beneficiarios del Programa de Alimentación y Nutrición para Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia - PANTBC, 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 adquisición de "FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 GRS, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ CANCHERO, QUINUA GRADO 1, ARVEJA VERDE PARTIDA, PAPA SECA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y AZÚCAR RUBIA", para la Atención de Beneficiarios del Programa de Alimentación y Nutrición para Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC.

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 PAGO¹²

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA 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 CONTROVERSIAS¹³

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

¹³ 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).

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: Av. Nicolas Ayllon N° 5818 – Ate.

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2021-CS/MDA-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴		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 compra¹⁵

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.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹⁵ 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° 05-2021-CS/MDA-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁶ 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.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

... [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 compra¹⁹

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.

¹⁹ 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° 05-2021-CS/MDA-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2021-CS/MDA-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2021-CS/MDA-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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