

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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, julio  
2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

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

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2023-MPP-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA**



**CONTRATACIÓN DE BIENES:  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON FICHA TÉCNICA PARA  
EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
(PCA) AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
PAITA.**

## **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](http://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 o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### **Importante**

*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.*

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

## **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 supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

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

#### **1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA  
RUC N° : 20162361440  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N- PAITA - PIURA.  
Teléfono: : 073-211043  
Correo electrónico: : [logistica@municipalidaddelapaita.gob.pe](mailto:logistica@municipalidaddelapaita.gob.pe)

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICION DE INSUMOS CON FICHA TECNICA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA.**

ITEM PAQ.	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
1	ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO	kilogramo	82,000.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA	kilogramo	4,932.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kilogramo	5,917.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	litros	6,832.00

### 1.1. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 38-2023-MPP/GM de fecha 03 de mayo del 2023.

### 1.2. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.4. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.5. 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.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 SOLES en CAJA DE LA ENTIDAD DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA PLAZA DE ARMAS S/N – PAITA DE 08:00 HORAS HASTA LAS 16:00 HORAS, Recoger en la SUBGERENCIA DE LOGISTICA.**

#### Importante

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

### 1.7. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31367 - Ley de Endeudamiento del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

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

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

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

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

#### **Importante para la Entidad**

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

### 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 – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

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

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

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

#### Importante

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

- i) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado

#### 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 Haya<sup>6</sup>.*
- *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 Subgerencia de Logística, 4to. Piso, sito en Plaza de Armas S/N - Paita, en el horario de 08:00 a 14:00 horas

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO

#### 1. Denominación de la contratación

Adquisición de Arroz pilado superior Grado 2 Clase Mediano para el Programa de Complementación Alimentaria.

#### 2. Finalidad Publica

El presente proceso de selección, busca adquirir Arroz pilado superior para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los Centros de Atención en las modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.

Los productos para la atención de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA , en la modalidad de comedores populares deberán cumplir con lo establecido en las FICHAS TECNICAS aprobadas por PERU – COMPRAS , las mismas que están incluidas en el listado de Bienes y Servicios comunes publicado en el SEACE :

#### **CEREAL : ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO**

El Arroz Pilado Superior, deberá de cumplir con lo establecido en la FICHA TÉCNICA APROBADA por PERU-COMPRAS, la misma que esta incluida en el listado de bienes y servicios comunes publicado en el SEACE, en referencia a la **NTP 205.011:2021 ARROZ – 3 Edición, VERSIÓN 8** y cuenta con **RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000077-2022-PERU COMPRAS – JEFATURA** de aprobación.

#### 3. Objetivo de la Contratación

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios de los Centros de Atención de la provincia de Paita modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.
- **Objetivo específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención.
  - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCA.
  - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad.

#### 4. Características y condiciones del bien a contratar

##### 4.1. Descripción del bien y cantidad

Arroz: Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea *Oriza sativa L.*

N°	Bien a contratar	Cantidad
01	Arroz Pilado Superior Grado 2 Clase Mediano	82,000 Kilos

##### 4.2. Características Técnicas

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 cualquier de sus estadios fisiológicos; exento de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrara exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelen y polvillo según indican los numerales 5.1. 5.2.4. y 5.2.6. de la NTP 205.011:2021

#### 4.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias

##### a) REQUISITOS FISICOQUIMICOS

- Humedad : 14 % máx.

##### b) ATRIBUTOS DEL BIEN

- Granos quebrados : 15.00 % Máximo
- Granos tizosos totales : 4.00 % Máximo
- Granos tizosos parciales : 10.00 % Máximo
- Granos dañados : 0.50 % Máximo
- Granos rojos : 0.50 % Máximo
- Materia Extraña : 0.25 % Máximo
- Mezcla varietal contrastante : 5.00 % Máximo
- Ñelen y polvillo : Ausente
- Lustre : Moderadamente pulido
- Color : Blanco brillante
- No debe ser opaco.
- Libre de excremento de roedores u otros.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevos, larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

CLASE	Longitud del grano entero
MEDIANO	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm

##### c) REQUISITO MICROBIOLÓGICO

Agente microbiano	n	C	Límite por g		Método de ensayo
			m	M	
Mohos	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	ISO 21527-2

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

#### 5. Vida Útil

El Arroz Pilado Superior deberá tener una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la entrega del producto en los almacenes del PCA.

##### 5.1. Embalaje y rotulado

###### 5.1.1. Embalaje

El arroz pilado superior deberá comercializarse en envases de polipropileno de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores, ni sabores desagradables.

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, debiendo ser concordantes y 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 sus modificatorias.

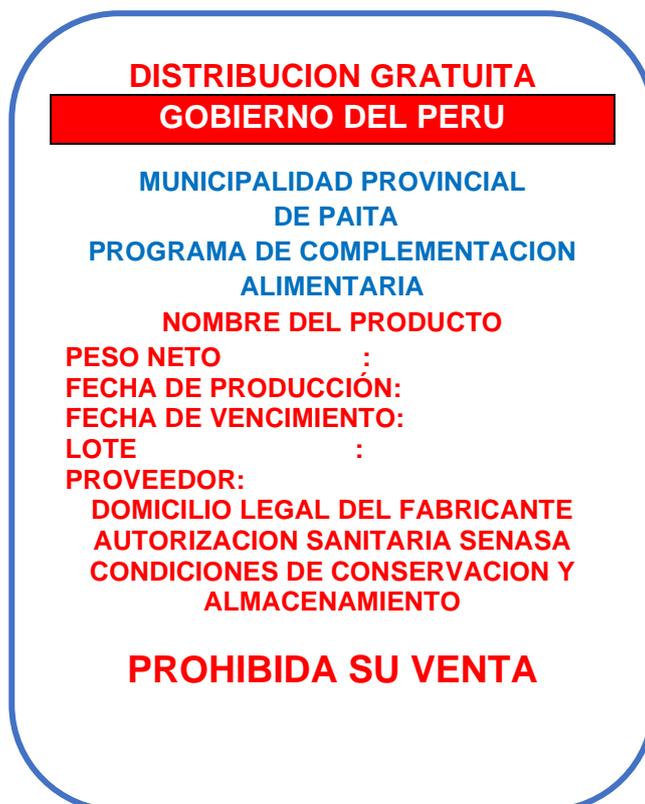
**DEBIÉNDOSE CUMPLIR CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ADICIONALMENTE:**

Los envases serán sacos de Polipropileno tejido transparente de primer uso, enmicado sacos tejidos con liner de polietileno , polipropileno o con fuelle , resistente debidamente cocido de 50 kg. indicado en el registro sanitario, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales tecnológicas y organolépticas de los alimentos y exento de suciedad que represente un peligro para la salud humana.

**5.1.2. Rotulado**

El rotulado de los envases, se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Gobierno del Perú.
- Municipalidad Provincial de Paíta.
- Programa de Complementación Alimentaria.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote.
- Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- Domicilio legal del fabricante.
- Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación (conservar en un lugar fresco y seco).
- Prohibida su venta.



**LEYENDA:**

- a. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
- b. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA" Y "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", es de color azul.
- c. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras, es en color rojo.

d. Todo el recuadro, es con línea de color azul.

**NOTA:**

**La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el Producto.**

**4.6. Transporte**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

**4.7. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**4.7.1. Lugar**

El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Paita, sitio carretera Panamericana Km 1, de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.

**4.7.2. Plazo**

El total de 82,000 kilos de Arroz Pilado Superior Grado 2 Clase Mediano, se realizará en (02) dos entregas o remesas, según cuadro siguiente:

ENTREGA	CANTIDAD (KILOS)	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	41,000	No mayor a cinco días después de firmado el contrato
SEGUNDA	41,000	100 días después de la primera entrega

**5. Requisitos del Proveedor**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA.
- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM).
- Copia de la Resolución Directoral de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para el Procesamiento de Pilado y Fraccionamiento de Arroz destinados a Consumo Humano en sus diferentes presentaciones del Molino de Pilado de Arroz vigente, emitido por DIRESA - DIGESA de su jurisdicción.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuenten con autorización del o de los titulares de dichos documentos ( Representante Legal u Apoderado legal ) dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor.

**IMPORTANTE:** La documentación presentada por el postor tiene que tener relación y correlación entre si de los establecimientos y almacenes de la empresa del molino de pilado y/o planta procesadora no se admitirán documentos que no cumplan con lo solicitado.

**6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**6.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

Al momento de la entrega del producto el Proveedor deberá adjuntar los respectivos certificados de calidad y/o informe de ensayo que confirmen el producto entregado arroz pilado superior es apto para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral B.2. "Atributos del bien" (Ficha Técnica del Producto).

**6.2. Conformidad del bien**

**6.2.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad**

La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad. De existir observaciones, se suscribirá la respectiva Acta, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor diez (10) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE), dependiendo de la complejidad; en caso el Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. La recepción conforme LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (un) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD (Artículo 40 Ley de Contrataciones del Estado)

Las áreas que brindarán la conformidad son:

- Encargado del almacén de la Subgerencia.
- Subgerencia de Programas de Complementación Alimentaria e Inclusión de Poblaciones Vulnerables.
- Gerencia de Desarrollo Social.

**6.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien**

El control de calidad estará a cargo del Programa de Complementación Alimentaria a través del encargado del almacén, quien verificará el etiquetado, peso, lote, envase, fecha de vencimiento, además realizará las pruebas físicas y organolépticas suficientes y emitirá su informe de conformidad aceptando o no el producto de acuerdo a la Ficha Técnica que se adjunta en este documento (anexo 01).

El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organoléptico del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL. El costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

**6.3. Forma de pago**

El pago por la compra, se efectuará después de la recepción de cada remesa del producto y con la conformidad otorgada por el Área Usuaría.

**6.4. Otras penalidades aplicables**

Serán las que establezca la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF y sus modificatorias.

**6.5. Responsabilidad pro vicios ocultos**

Las responsabilidades del Proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el PCA será como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** **HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA**

### **1. Denominación de la contratación**

“Adquisición de Haba entera seca calidad segunda para el Programa de Complementación Alimentaria”.

### **2. Finalidad Publica**

El presente proceso de selección, busca adquirir Haba entera seca calidad segunda para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los Centros de Atención en las modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.

Los productos para la atención de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en la modalidad de comedores populares deberán cumplir con lo establecido en las FICHAS TÉCNICAS aprobadas por PERU – COMPRAS, las mismas que están incluidas en el listado de Bienes y Servicios comunes publicado en el SEACE:

#### **LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS: HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA**

La Haba entera seca calidad segunda, deberá de cumplir con lo establecido en la FICHA TÉCNICA APROBADA por PERU-COMPRAS, la misma que está incluida en el listado de bienes y servicios comunes publicado en el SEACE, en referencia a la **NTP 205.024:2014 LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS**– 3 Edición, **VERSIÓN 7** y cuenta con **RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000077-2022-PERU COMPRAS – JEFATURA** de aprobación.

### **3. Objetivo de la Contratación**

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios de los Centros de Atención de la provincia de Paita modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.
  
- **Objetivo específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención.
  - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCA.
  - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad.

### **4. Características y condiciones del bien a contratar**

#### **4.1. Descripción del bien y cantidad**

La Haba entera seca calidad segunda debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquier de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), exenta de semillas toxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3. de la NTP 205.022:2014.

N°	Bien a contratar	Cantidad
01	Haba entera seca calidad segunda	4,932 Kilos

#### 4.2. Características Técnicas

Según Ficha Técnica Adjunta.

Requisito físico-químico

- Humedad: Máximo 15 %

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
2	Menor 7.5 mm

#### 4.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias

Según Ficha Técnica Adjunta.

#### 4.4. Embalaje y rotulado

##### 4.4.1. Embalaje

La Haba entera seca calidad segunda deberá comercializarse en envases de polipropileno de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores, ni sabores desagradables.

Para asegurar un buen apilamiento el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

- Estructura del envase : Polipropileno tejido o laminado
- Color : Transparente
- Peso mínimo del envase: 25 grs.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco.
- Peso neto del producto : 20.00 kg.

#### 4.5. Vida Útil

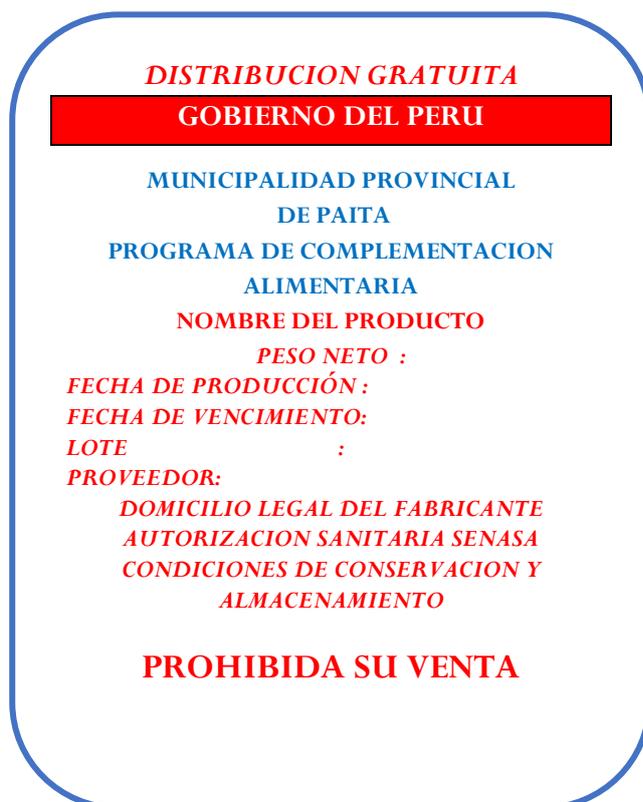
La Haba entera seca calidad segunda deberá tener una vida útil mínima de 08 meses contados a partir de la entrega del producto en los almacenes del PCA.

#### 4.6. Rotulado

El rotulado de los envases, se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Gobierno del Perú.
- Municipalidad Provincial de Paita.
- Programa de Complementación Alimentaria.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote.
- Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- Domicilio legal del fabricante.
- Autorización Sanitaria SENASA.

- Condiciones de conservación (conservar en un lugar fresco y seco).
- Prohibida su venta.



**LEYENDA:**

- “GOBIERNO DEL PERU”, es de color blanco con fondo rojo.
- “MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA” Y “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA”, es de color azul.
- Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras, es en color rojo.
- Todo el recuadro, es con línea de color azul.

**NOTA:**

**La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el Producto.**

**4.6. Transporte**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

**4.7. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**4.7.1. Lugar**

El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Paíta, sitio carretera Panamericana Km 1, de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.

#### 4.7.2. Plazo

El total de 4,932 kilos de Haba entera seca calidad segunda, se realizará en (02) dos entregas o remesas, según cuadro siguiente:

ENTREGA	CANTIDAD (KILOS)	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	2,466	No mayor a cinco días después de firmado el contrato
SEGUNDA	2,466	100 días después de la primera entrega

#### 5. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento del Postor y/o Planta Procesadora dedicados al procesamiento primario de los alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, en donde este inmerso y descrito el procesamiento del producto a ser adquirido, según indica el artículo 33 de “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  
Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA la autorización sanitaria debe contar como mínimo con el procesamiento de (envasado, seleccionado, etiquetado, limpiado)
- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o de los titulares de dichos documentos ( Representante Legal u Apoderado legal ) dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor.

**IMPORTANTE:** La documentación presentada por el postor tiene que tener relación y correlación entre si de los establecimientos y/o almacenes de la empresa de la planta procesadora no se admitirán documentos que no cumplan con lo solicitado.

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

### 6.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

Al momento de la entrega del producto el Proveedor deberá adjuntar los respectivos certificados de calidad y/o informe de ensayo que confirmen el producto entregado Haba entera seca calidad segunda es apto para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral B.2. "Atributos del bien" (Ficha Técnica del Producto).

### 6.2. Conformidad del bien

#### 6.2.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción estará a cargo del área de almacén de la municipalidad y el responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria quienes verificarán la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad. De existir observaciones, se suscribirá la respectiva Acta, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor diez (10) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE), dependiendo de la complejidad; en caso el Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. La recepción conforme LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (un) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD (Artículo 40 Ley de Contrataciones del Estado)

Las áreas que brindarán la conformidad son:

- Encargado del almacén de la Subgerencia.
- Subgerencia de Programas de Complementación Alimentaria e Inclusión de Poblaciones Vulnerables.
- Gerencia de Desarrollo Social.

#### 6.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien

El control de calidad estará a cargo del Programa de Complementación Alimentaria a través del encargado de control de calidad, quien verificará el etiquetado, peso, lote, envase, fecha de vencimiento, además realizará las pruebas físicas y organolépticas suficientes y emitirá su informe de conformidad aceptando o no el producto de acuerdo a la Ficha Técnica que se adjunta en este documento (anexo 01).

El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organoléptico del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL. El costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

### 6.3. Forma de pago

El pago por la compra, se efectuará después de la recepción de cada remesa del producto y con la conformidad otorgada por el Área Usuaria.

### 6.4. Otras penalidades aplicables

Serán las que establezca la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF y sus modificatorias.

#### **6.5. Responsabilidad pro vicios ocultos**

Las responsabilidades del Proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el PCA será como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

#### 1. Denominación de la contratación

“Adquisición de Lenteja calidad 2 - Superior para el Programa de Complementación Alimentaria”.

#### 2. Finalidad Publica

El presente proceso de selección, busca adquirir Lenteja calidad 2 - Superior para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los Centros de Atención en las modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.

Los productos para la atención de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA , en la modalidad de comedores populares deberán cumplir con lo establecido en las FICHAS TECNICAS aprobadas por PERU – COMPRAS , las mismas que están incluidas en el listado de Bienes y Servicios comunes publicado en el SEACE :

#### **LEGUMINOSAS : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR**

El Arroz Pilado Superior, deberá de cumplir con lo establecido en la FICHA TÉCNICA APROBADA por PERU-COMPRAS, la misma que esta incluida en el listado de bienes y servicios comunes publicado en el SEACE, en referencia a la **NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS – 2 Edición, VERSIÓN 7** y cuenta con **RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000077-2022-PERU COMPRAS – JEFATURA** de aprobación.

#### 3. Objetivo de la Contratación

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios de los Centros de Atención de la provincia de Paita modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.
- **Objetivo específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención.
  - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCA.
  - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad.

#### 4. Características y condiciones del bien a contratar

##### 4.1. Descripción del bien y cantidad

La Lenteja calidad 2 - Superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquier de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), exenta de semillas toxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3. de la NTP 205.022:2014.

N°	Bien a contratar	Cantidad
01	Lenteja calidad 2 - Superior	5,917 Kilos

#### 4.2. Características Técnicas

Según Ficha Técnica Adjunta.

Requisito físico-químico

- Humedad: Máximo 15 %

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
2	Menor 7.5 mm

#### 4.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias

Según Ficha Técnica Adjunta.

#### 4.4. Embalaje y rotulado

##### 4.4.1. Embalaje

La lenteja deberá comercializarse en envases de polipropileno de primer uso que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores, ni sabores desagradables.

Para asegurar un buen apilamiento el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

- Estructura del envase : Polipropileno tejido o laminado
- Color : Transparente
- Peso mínimo del envase: 25 grs.
- Cosido : Cinta del tramo cosido del saco.
- Peso neto del producto : 20.00 kg.

#### 4.5. Vida Útil

La Lenteja calidad 2 - Superior deberá tener una vida útil mínima de 08 meses contados a partir de la entrega del producto en los almacenes del PCA.

#### 4.6. Rotulado

El rotulado de los envases, se deberá indicar lo siguiente:

- Distribución Gratuita.
- Gobierno del Perú.
- Municipalidad Provincial de Paita.
- Programa de Complementación Alimentaria.
- Nombre del producto indicando tipo o variedad.
- Peso neto.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote.
- Nombre, razón social del proveedor con N° de RUC
- Domicilio legal del fabricante.
- Autorización Sanitaria SENASA.
- Condiciones de conservación (conservar en un lugar fresco y seco).
- Prohibida su venta.

**DISTRIBUCION GRATUITA**  
**GOBIERNO DEL PERU**

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL**  
**DE PAITA**  
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION**  
**ALIMENTARIA**

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**PESO NETO**

:

**FECHA DE PRODUCCIÓN :**

**FECHA DE VENCIMIENTO:**

**LOTE**

:

**PROVEEDOR:**

**DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE**

**AUTORIZACION SANITARIA SENASA**

**CONDICIONES DE CONSERVACION Y**

**ALMACENAMIENTO**

**PROHIBIDA SU VENTA**

**LEYENDA:**

- “GOBIERNO DEL PERU”, es de color blanco con fondo rojo.
- “MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA” Y “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA”, es de color azul.
- Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras, es en color rojo.
- Todo el recuadro, es con línea de color azul.

**NOTA:**

**La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el Producto.**

**4.6. Transporte**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

**6.7. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**6.7.1. Lugar**

El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Paíta, sitio carretera Panamericana Km 1, de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.

#### 6.7.2. Plazo

El total de 5,917 kilos de Lenteja calidad 2 – Superior, se realizará en (02) dos entregas o remesas, según cuadro siguiente:

ENTREGA	CANTIDAD (KILOS)	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	2,958.50	No mayor a cinco días después de firmado el contrato
SEGUNDA	2,958.50	100 días después de la primera entrega

### 7. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento del Postor y/o Planta Procesadora dedicados al procesamiento primario de los alimentos agropecuarios y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, en donde este inmerso y descrito el procesamiento del producto a ser adquirido, según indica el artículo 33 de “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA la autorización sanitaria debe contar como mínimo con el procesamiento de (envasado, seleccionado, etiquetado, limpiado)

- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSAs) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o de los titulares de dichos documentos ( Representante Legal u Apoderado legal ) dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor.

**IMPORTANTE:** La documentación presentada por el postor tiene que tener relación y correlación entre si de los establecimientos y/o almacenes de la empresa de la planta procesadora no se admitirán documentos que no cumplan con lo solicitado.

## **8. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **6.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

Al momento de la entrega del producto el Proveedor deberá adjuntar los respectivos certificados de calidad y/o informe de ensayo que confirmen el producto entregado Lenteja calidad 2 - Superior es apto para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral B.2. "Atributos del bien" (Ficha Técnica del Producto).

### **6.2. Conformidad del bien**

#### **6.2.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad**

La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad. De existir observaciones, se suscribirá la respectiva Acta, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor diez (10) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE), dependiendo de la complejidad; en caso el Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. La recepción conforme LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (un) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD (Artículo 40 Ley de Contrataciones del Estado)

Las áreas que brindarán la conformidad son:

- Encargado del almacén de la Subgerencia.
- Subgerencia de Programas de Complementación Alimentaria e Inclusión de Poblaciones Vulnerables.
- Gerencia de Desarrollo Social.

#### **6.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien**

El control de calidad estará a cargo del Programa de Complementación Alimentaria a través del encargado de control de calidad, quien verificará el etiquetado, peso, lote, envase, fecha de vencimiento, además realizará las pruebas físicas y organolépticas suficientes y emitirá su informe de conformidad aceptando o no el producto de acuerdo a la Ficha Técnica que se adjunta en este documento (anexo 01).

El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos y físico organoléptico del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL. El costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

### **6.3. Forma de pago**

El pago por la compra, se efectuará después de la recepción de cada remesa del producto y con la conformidad otorgada por el Área Usuaría.

**6.4. Otras penalidades aplicables**

Serán las que establezca la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF y sus modificatorias.

**6.5. Responsabilidad pro vicios ocultos**

Las responsabilidades del Proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el PCA será como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### 1. Denominación de la contratación

“Adquisición de aceite vegetal comestible para el Programa de Complementación Alimentaria”.

#### 2. Finalidad Publica

El presente proceso de selección, busca adquirir aceite vegetal comestible para brindar asistencia alimentaria a los beneficiarios de los Centros de Atención en las modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.

Los productos para la atención de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en la modalidad de comedores populares deberán cumplir con lo establecido en las FICHAS TECNICAS aprobadas por PERU – COMPRAS, las mismas que están incluidas en el listado de Bienes y Servicios comunes publicado en el SEACE:

#### **GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

El ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, deberá de cumplir con lo establecido en la FICHA TÉCNICA APROBADA por PERU-COMPRAS, la misma que esta incluida en el listado de bienes y servicios comunes publicado en el SEACE, en referencia al numeral 1 y 2 de la Norma CODEX CXS 19-1981 ( 2021 ) Norma para Grasas y Aceites Comestibles no regulados por Normas Individuales , **VERSIÓN 15** y cuenta con **RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000077-2022-PERU COMPRAS – JEFATURA** de aprobación.

#### 3. Objetivo de la Contratación

- **Objetivo General:** Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios de los Centros de Atención de la provincia de Paita modalidades Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.
- **Objetivo específicos:**
  - a. Mantener el debido stock para abastecer oportunamente a los centros de atención.
  - b. Coadyuvar a la debida seguridad alimentaria de los beneficiarios del PCA.
  - c. Complementar, en función a los otros programas de asistencia alimentaria, la alimentación de la población en situación de pobreza, riesgo moral y de salud, así como de mayor vulnerabilidad.

#### 4. Características y condiciones del bien a contratar

##### 4.1. Descripción del bien y cantidad

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

N°	Bien a contratar	Cantidad
01	Aceite Vegetal Comestible	6,832 Litros

#### 4.2. Atributos del Bien

De acuerdo a lo indicado en la Ficha Técnica

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia de solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento, así mismo deberá cumplir con lo siguiente:

REQUISITO	ESPECIFICACION
Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión.

#### 4.3. Embalaje y rotulado

##### 4.3.1. Embalaje

PRODUCTO	UNIDAD	ENVASE
Aceite Vegetal Comestible	BOTELLA X LITRO	CAJA POR 12 BOTELLAS

Envase Primario	Envase Secundario
Polietileno Tereftalato PET con tapa	Cajas de cartón corrugado de Primer uso

#### 4.4. Vida Útil

El Aceite Vegetal Comestible deberá tener una vida útil mínima de 26 meses contados a partir de la entrega del producto en los almacenes del PCA.

#### 4.5. Rotulado

<p><b>DISTRIBUCION GRATUITA</b></p> <p><b>GOBIERNO DEL PERU</b></p> <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA</p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b></p> <p><b>PESO NETO :</b></p> <p><b>FECHA DE PRODUCCION:</b></p> <p><b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b></p> <p><b>LOTE :</b></p> <p><b>PROVEEDOR :</b></p> <p><b>FORMA EN LA QUE SE PRESENTA</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>	<p><b>MARCA</b></p> <p><b>PRODUCTO PERUANO</b></p> <p>REGISTRO INDUSTRIAL FABRICADO Y ENVASADO REGISTRO SANITARIO</p> <p>COMPOSICION</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p><b>ENVASE RECICLABLE</b></p> <p><b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b></p> <p><b>ALMACENAMIENTO (CONSERVAR EN UN</b></p> <p><b>LUGAR FRESCO Y SECO)</b></p>
--	--

- a. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
  - b. "MUNICIPALIDAD PROVINCIA
- 
- a. "GOBIERNO DEL PERU", es de color blanco con fondo rojo.
  - b. "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA" Y "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", es de color azul.
  - c. Todo el logotipo es de fondo blanco, las demás letras, es en color rojo.

**NOTA:**

**La línea que se use en la impresión del envase para los productos agrícolas, debe ser apropiada (NO TOXICA) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar el Producto.**

El rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- DISTRIBUCIÓN GRATUITA.
- GOBIERNO DEL PERÚ.
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.
- NOMBRE DEL PRODUCTO INDICANDO TIPO O VARIEDAD.
- PESO DEL PRODUCTO ENVASADO.
- FECHA DE PRODUCCIÓN.
- FECHA DE VENCIMIENTO.
- LOTE.
- NOMBRE, RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR CON N° DE RUC
- DOMICILIO LEGAL DEL FABRICANTE.
- REGISTRO SANITARIO.
- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO).
- PROHIBIDA SU VENTA.
- MARCA.
- PRODUCTO PERUANO.
- REGISTRO INDUSTRIAL.
- FABRICADO Y ENVASADO POR.
- REGISTRO SANITARIO.
- COMPOSICIÓN: declaración de los ingredientes y los aditivos.
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL.
- ENVASE RECICLABLE.
- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

#### **4.6. Transporte**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

#### 4.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### 4.6.1. Lugar

El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Paita, sitio carretera Panamericana Km 1, de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.

##### 4.6.2. Plazo

El total de 6,832 litros de Aceite Vegetal Comestible, se realizará en (02) dos entregas o remesas, según cuadro siguiente:

ENTREGA	CANTIDAD (LITROS)	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	3,416	No mayor a cinco días después de firmado el contrato
SEGUNDA	3,416	100 días después de la primera entrega

#### 5. Requisitos del Proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, del producto Aceite Vegetal emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA.

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004- 2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".

- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo

de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o de los titulares de dichos documentos ( Representante Legal u Apoderado legal ) dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor.

**IMPORTANTE:** La documentación presentada por el postor tiene que tener relación y correlación entre si de los establecimientos y almacenes de la empresa planta no se admitirán documentos que no cumplan con lo solicitado.

## **6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **6.1. Medidas de control durante la ejecución contractual**

Al momento de la entrega del producto el Proveedor deberá adjuntar los respectivos certificados de calidad y/o informe de ensayo que confirmen el producto entregado Aceite Vegetal comestible es apto para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral B.2. “Atributos del bien” (Ficha Técnica del Producto).

### **6.2. Conformidad del bien**

#### **6.2.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad**

La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad. De existir observaciones, se suscribirá la respectiva Acta, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor diez (10) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE), dependiendo de la complejidad; en caso el Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. La recepción conforme LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (un) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD (Artículo 40 Ley de Contrataciones del Estado)

Las áreas que brindarán la conformidad son:

- Encargado del almacén de la Subgerencia.
- Subgerencia de Programas de Complementación Alimentaria e Inclusión de Poblaciones Vulnerables.
- Gerencia de Desarrollo Social.

#### **6.2.2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien**

El control de calidad estará a cargo del Programa de Complementación Alimentaria a través del encargado de control de calidad, quien verificará el etiquetado, peso, lote, envase, fecha de vencimiento, además realizará las pruebas físicas y organolépticas suficientes y emitirá su informe de conformidad aceptando o no el producto de acuerdo a la Ficha Técnica que se adjunta en este documento (anexo 01).

El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad o informe de ensayo de los requisitos organoléptico, fisicoquímico del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL. El costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

**6.3. Forma de pago**

El pago por la compra, se efectuará después de la recepción de cada remesa del producto y con la conformidad otorgada por el Área Usuaría.

**6.4. Otras penalidades aplicables**

Serán las que establezca la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF y sus modificatorias.

**6.5. Responsabilidad pro vicios ocultos**

Las responsabilidades del Proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el PCA será como mínimo (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li> </ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

Nombre comercial (arroz pilado superior);  
tipo de arroz (arroz pilado);



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

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

- grado del arroz;
- país de origen.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA  
 Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El haba entera seca de calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición	
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.  Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.		
Humedad	Máximo 15%		
Sanidad y aspecto	Grano enfermo		Máximo 0,5%
	Grano picado		Máximo 1,5%
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)		Máximo 4,0%
	Variedad contrastante		Máximo 11,0%
	Materias extrañas		Máximo 1,0%
	Granos infestados		No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	
	1	Menor a 9 habas	
	2	10 a 12 habas	
	3	13 a 15 habas	
	4	16 a 18 habas	
	5	Mayor a 19 habas	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad segunda de calibre 2.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad segunda debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

**2.3. Rotulado**

Los envases del haba seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2010 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preconvasados. 3ª Edición, deben indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):



- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;

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

07

- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

#### 2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

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

#### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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

**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 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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



**Precisión 1:** Ninguna.

**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

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

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1.1 Envase, embalaje y rotulado

### 1.1.1 Envase

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR**

Los envases serán sacos de Polipropileno tejido transparente de primer uso, enmicado sacos tejidos con liner de polietileno , polipropileno o con fuelle , resistente debidamente cocido de 50 kg. **indicado en el registro sanitario**, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales tecnológicas y organolépticas de los alimentos y exento de suciedad que represente un peligro para la salud humana.

#### **LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR, HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA**

Sacos de polipropileno tejido transparente cosido de primer uso transparente x 20kg resistente al almacenamiento (manipuleo)

#### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

Botella plástica transparente de material PET de 1 Litro. de primer uso transparente resistente al almacenamiento (manipuleo) y envase secundario, caja de cartón corrugado de 12 botellas.

#### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 1.1.2 Embalaje

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR, LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR, HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA**

NO APLICA

#### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

Envase secundario, caja de cartón corrugado de 12 botellas

#### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 1.1.3 Rotulado

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR**

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.

#### **HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA**

En el rotulado de los envases de haba entera seca calidad segunda - superior, 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 2 – superior; - 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.

#### **LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR**

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019): • el nombre del producto; • el grado de calidad: "Grado 2 - superior"; • nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, 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.

#### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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 (24 meses desde su fecha de producción), 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**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### **Advertencia**

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

## **2. Condiciones de los bienes a contratar**

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

### **2.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

#### **2.1.1 Lugar de entrega**

Las entregas del producto se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Paita y Distrito de Paita, en horario de 08:00 a 14.00 horas. De lunes a viernes, en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén central y el subgerente de complementación alimentaria e inclusión de poblaciones vulnerables, la Entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

#### **2.1.2 Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán según cronograma de entrega en el plazo de días calendario, 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).*

### **2.2 Forma de entrega**

#### **2.2.1 Forma de entrega**

Según lo establecido en las especificaciones técnicas, de acuerdo a las siguientes cantidades.

<b>ITEM PAQ.</b>	<b>Denominación del bien según la Ficha Técnica</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>
1	ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO	kilogramo	82,000.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA	kilogramo	4,932.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kilogramo	5,917.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	litros	6,832.00

La modalidad de entrega distribución se llevará a cabo en camiones acondicionados para dicha labor teniendo en cuenta las medidas de prevención sanitaria para evitar contaminar el producto por tanto el producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el traslado.

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

La forma de entrega de la prestación tendrá que cumplir las siguientes condiciones:

**LOGOTIPO DE LOS PRODUCTOS**

**ARROZ PILADO SUPERIOR,**

**LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR,**

**HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA,**

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**



**NOMBRE PRODUCTO**

**PESO 50 KGS**

**FECHA DE PRODUCCION**

**FECHA DE VENCIMIENTO**

**REGISTRO SANITARIO / AUTORIZACION SANITARIA**

**LOTE**

**NOMBRE PROVEEDOR**

**PRODUCTO PERUANO**

**ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO**

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

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha técnica aprobada por el OSCE

#### **Advertencia**

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

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

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

#### 3.1 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el responsable de Almacén central y el Subgerente de complementación alimentaria e inclusión de poblaciones vulnerables de acuerdo a lo establecido en la Ley de contratación del Estado.

#### 3.2 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma periódica, de acuerdo al cronograma de entrega establecido

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

- Recepción del Área de Almacén
- Informe del funcionario responsable de la Subgerente de complementación alimentaria e inclusión de poblaciones vulnerables emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Certificados de Calidad de los productos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditado por el INACAL-DA

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad Sito en Plaza de Armas S/N Paita de 8:00 a 14:00 horas

### 3.3 Responsabilidad por vicios ocultos

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

### 3.4 Condiciones de los consorcios

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

<b>Número máximo de consorciados</b>	02
<b>Porcentaje mínimo de participación consorciado</b>	15%

#### **Advertencia**

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

### 3.5 OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La modalidad de entrega distribución se llevará a cabo en camiones acondicionados para dicha labor, teniendo en cuenta las medidas de prevención sanitaria para evitar contaminar el producto

Por tanto el producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el traslado.

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

El alimento o producto terminado debe estar sobre parihuelas o pisos protegidos, sumamente limpios y libres de medios contaminantes, debe ser exclusivo para tal fin, estar ubicado en un espacio independiente de cualquier otro ambiente. Debe ser ventilado, exento de humedad tener una adecuada iluminación. Se debe evitar la contaminación cruzada, la transferencia de malos olores y la presencia de plagas y otros animales. En cuanto a características de estiba y rotación deben cumplirse con los requisitos dispuestos en el artículo 22° de la Norma Sanitaria R.M. N° 451-2006/MINSA.

### 3.6 PARA EL TRASLADO Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS EL PERSONAL

**DEBE SEGUIR LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS:**

- Realizar una buena higiene de manos
- Utilizar frecuentemente alcohol en gel.
- Cubrirse la boca y la nariz con mascarilla
- Usar guantes
- Debe contar con equipo de protección de personal de alta calidad.
- Garantizar la desinfección permanente del Vehículo y de los alimentos
- El personal deberá tener buen estado de salud, y no estar considerado dentro de la población considerada vulnerable.

## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

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

Toda persona natural o jurídica que se dedica a la venta de alimentos por ser de carácter obligatorio y de exigibilidad por la autoridad sanitaria en nuestro país ley general de salud, deberá presentar Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al nombre, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatoria, (La dirección del establecimiento debe de coincidir con la dirección de la planta que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y el registro sanitario).
- Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 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 inmersa el bien requerido (Arroz Pilado), en razón del artículo 4° de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006-MINSA y sus modificatorias.
- Copia de la Resolución Directoral de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para el Procesamiento de Pilado y Fraccionamiento de Arroz destinados a Consumo Humano en sus diferentes presentaciones del Molino de Pilado de Arroz vigente, emitido por DIRESA - DIGESA de su jurisdicción.
- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### **LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR Y HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (MENESTRAS)**

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el Artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, en mención al tipo de procesamiento ( envasado, etiquetado, limpiado, seleccionado).

**NOTA:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en la Autorización Sanitaria del Establecimiento indique el Nombre Común del Bien Correspondiente a Contratar, según lo establecido por SENASA.

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM).

### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- Copia simple del Registro Sanitario con vida útil dos años vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al nombre, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatoria
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido ( Aceite Vegetal ), en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA y sus modificatorias.  
La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004- 2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- Copia del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente, emitido por una empresa o entidad de competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento que el postor almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación/fumigación, desratización, desinfección; limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de autorización respectiva y la Constancia de Operatividad según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM).

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado.

Para todos los Productos ; En caso el postor no sea el productor o fabricante de los productos ofertados y entendiendo que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuentan con autorización del o de los titulares de dichos documentos ( Representante Legal u Apoderado legal ) dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor.

**IMPORTANTE:** La documentación presentada por el postor tiene que tener relación y correlación entre sí de los establecimientos y almacenes de la empresa planta no se admitirán documentos que no cumplan con lo solicitado.

**Advertencia**

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

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA**, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SIE N° 001-MPP-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAITA** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

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

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

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

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **Importante para la Entidad**

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

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

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>11</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 6**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

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

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

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*

## ANEXO N° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

**Incluir o eliminar, según corresponda**