



BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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



BASES ADMINISTRATIVAS



BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP

SEGUNDA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ “ADQUISICION DE CARNES, PESCADO Y OTROS PARA LOS CEDIFS CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS”

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.



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 resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" 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.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*



- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

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.

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.



1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *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.

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.



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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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 el 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser



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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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 PIURA
RUC N° : 20154477374
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N°377 - PIURA
Teléfono: : 073 - 602000
Correo electrónico: : jmoralesn@muniatura.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro
“ADQUISICION DE CARNES, PESCADO Y OTROS PARA LOS CEDIFS CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS”

ITEM: PAQUETE

ITEM	DESCRIPCION	U. MED.	C. CASTILLA	C. CHICLAYITO	C. M. BASTIDAS	2021	2022	TOTAL
1	ASADO DE RES	Kg.	130	108	104	342	401	743
	CABRITO	Kg.	198	178	126	502	670	1172
	CONSERVA DE BOFE X 500 GR	Pouch	308	247	182	737	1080	1817
	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO X 500 GR.	Pouch	308	304	255	867	1680	2547
	CONSERVA DE SANGRECITA DE RES X 500 GR.	Pouch	0	492	398	890	1762	2652
	FILETE DE BONITO FRESCO	Kg.	159	134	119	412	537	949
	FILETE DE JUREL FRESCO	Kg.	158	149	119	426	551	977
	MEDALLON DE PAVO	Kg.	48	34	36	118	98	216
	MENUDENCIA DE POLLO	Kg.	130	78	85	293	378	671
	PECHUGA DE POLLO LIMPIA	Kg.	270	216	186	672	889	1561
	PIERNA DE POLLO LIMPIA	Kg.	380	399	437	1216	1685	2901
	PULPA DE RES	Kg.	120	108	91	319	418	737

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Aprobación de Expediente de Contratación N° 20 Del 28 de Mayo del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

--

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO



--

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Cuatrocientos Ochenta (480) días calendario**; 180 días calendario para el año 2021 y 300 días calendario para el año 2022; de acuerdo a los CRONOGRAMAS DE ENTREGA, todo en forma diaria de acuerdo al cronograma de entregas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Las carnes y pescados, su primera entrega, se realizará el 1er día hábil del mes de julio para el año 2021 y el 1er día hábil del mes de marzo del año 2022, previo contrato firmado; en las siguientes direcciones:

CEDIF Micaela Bastidas, Patio central del local ubicado en: Calle Miguel Cortés Mz. Lote 5 AH. Micaela Bastidas. - Distrito 26 octubre — Piura, en el horario de 8.00am.

EDIF Chiclayito, Patio central del local ubicado en: Jr. Ignacio Merino s/n Chiclayito. - Distrito de Castilla — Piura, en el horario de 7.30 am.

CEDIF Castilla, Patio central del local ubicado en: Jr. Piura 501 Castilla. - Distrito de Castilla — Piura, en el horario de 7.00 am.

Las demás entregas se realizarán de manera semanal, el primer día hábil de la semana, de acuerdo a los cronogramas de los años 2021 y 2022.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CEDIF CASTILLA

CRONOGRAMA DE CARNES, PESCADOS Y OTROS AÑO 2021 - CEDIF CASTILLA

LOS PRODUCTOS SE ENTREGARÁN EL PRIMER DÍA ÚTIL DE CADA SEMANA A LAS 7.00 AM. EN CALLE PIURA N° 501 CASTILLA

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	MES 1						MES 2						MES 3					
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	130	0	0	0	0	18	18	0	0	0	18	0	18	0	0	0	0	18	18
CABRITO	KILO	198	0	25	0	0	25	25	25	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	25
CONSERVA DE BOFE X 500 GR	POUCH	308	0	22	0	22	0	44	0	22	0	22	0	44	0	22	0	22	0	44
CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR	POUCH	308	22	0	22	0	0	44	22	0	22	0	0	44	22	0	22	0	0	44
CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR	POUCH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FILETE DE BONITO	KILO	159	0	0	20	0	0	20	0	20	0	0	0	20	0	20	0	0	0	20
FILETE DE JUREL	KILO	158	0	0	0	20	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20
MEDALLON DE PAVO	KILO	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	8	20	0	0	0	0	20
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	130	0	10	0	0	0	10	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	10	20
PECHUGA DE POLLO	KILO	270	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36
PIERNAS DE POLLO	KILO	380	0	0	20	20	0	40	0	0	20	20	20	60	0	0	20	20	20	60
PULPA DE RES	KILO	120	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	0	15

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 4						MES 5						MES 6					
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	18	18	0	0	0	18	0	18	0	0	0	0	40	40
CABRITO	KILO	0	25	0	0	0	25	25	0	0	0	0	25	25	0	0	0	48	73
CONSERVA DE BOFE X 500 GR	POUCH	0	0	22	0	22	44	0	22	0	22	0	44	0	22	0	22	44	88
CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR	POUCH	0	22	0	22	0	44	22	0	22	0	0	44	22	0	22	0	44	88
CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR	POUCH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FILETE DE BONITO	KILO	0	0	20	0	0	20	0	20	0	0	0	20	0	0	0	0	39	59
FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	20	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	0	20	38	58
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	20
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	0	10	0	10	20	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	30	40
PECHUGA DE POLLO	KILO	18	0	18	0	0	36	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	54	90
PIERNAS DE POLLO	KILO	0	0	0	20	20	40	0	0	20	20	20	60	0	0	20	20	60	120
PULPA DE RES	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	30	45



CRONOGRAMA DE CARNES AÑO 2021 - CEDIF CHICLAYITO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1					MES 2					MES 3							
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	12	12	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	12	12
CABRITO	KILO	0	20	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20
CONSERVA DE BOFE X 500 G	POUCH	0	19	0	19	0	38	0	19	0	19	0	38	0	0	0	19	0	19
CONSERVA HIGADO POLLO	POUCH	19	0	19	0	0	38	19	0	19	0	0	38	19	0	19	0	0	38
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	0	19	29	0	24	72	19	24	5	24	5	77	0	19	29	0	29	77
FILETE DE BONITO	KILO	0	0	15	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	15	0	0	0	15
FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	6	0	0	0	6	0	6	0	0	6	12	0	6	0	0	6	12
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	0	0	19	19	0	38	0	0	19	19	19	57	0	0	19	19	19	57
PULPA DE RES	KILO	0	0	0	12	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	0	12	12	24

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 4					MES 5					MES 6							
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	12	12	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	0	48
CABRITO	KILO	0	20	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	58
CONSERVA DE BOFE X 500	POUCH	0	0	19	0	19	38	0	19	0	19	0	38	0	19	0	19	0	76
CONSERVA HIGADO POLLO	POUCH	0	19	0	19	0	38	19	0	19	0	0	38	19	0	19	0	76	114
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	0	19	19	10	19	67	19	19	10	19	10	77	0	19	29	0	74	122
FILETE DE BONITO	KILO	0	0	15	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	0	15	0	44	59
FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	59	74
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	0	6	0	0	6	0	6	0	0	6	12	0	6	0	0	24	30
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	12	0	12	0	0	24	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	72	96
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	0	0	0	19	19	38	0	0	19	19	19	57	0	0	19	19	114	152
PULPA DE RES	KILO	0	0	0	12	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	0	12	24	36

NOTA: La hora de entrega de los productos será a las 7:30 am del primer día útil de cada semana.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA GENERAL DE ASESORIA
CEDIF CHICLAYITO
Lto. Erika Pauli Guerra Tico
DIRECTOR





CRONOGRAMA DE CARNES AÑO 2021 - CEDIF CHICLAYITO

DESCRIPCION	UNIDAD DE	MESES						TOTAL REQ.	
		MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	AÑO 2021	
ASADO DE RES	KILO	12	12	12	12	12	48	108	
CABRITO	KILO	20	20	20	20	20	78	178	
CONSERVA DE BOFE X 500 g	POUCH	38	38	19	38	38	76	247	
CONSERVA HIGADO POLLO	POUCH	38	38	38	38	38	114	304	
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	72	77	77	67	77	122	492	
FILETE DE BONITO	KILO	15	15	15	15	15	59	134	
FILETE DE JUREL	KILO	15	15	15	15	15	74	149	
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	4	0	0	0	30	34	
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	6	12	12	6	12	30	78	
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	24	24	24	24	24	96	216	
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	38	57	57	38	57	152	399	
PULPA DE RES	KILO	12	12	24	12	12	36	108	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ORIGINAL DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lte. Edilberto Guerra Tlacu
DIRECTOR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

ORDENAMEN DE ENTREGA DE CARNES AL CEDH MICHAELA BASTIDA. AÑO 2021

LOS PRODUCTOS SE ENTREGARAN EN FORMA SEMANAL EL PRIMER DIA UTIL, A PARTIR DE LAS 7:30 A.M. EN EL CEDH SITO EN CALLE MIGUEL CORTES N° 3 LOTE 05 A.H. MICHAELA BASTIDA.

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1					MES 2					TOTAL
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	
1	ASADO DE RES	KG	17.00					15.00	15.00				30.00
2	CONSERVA HICADO POLLO X 500 gr	POLCH	17.00					17.00					17.00
3	CARBUTO	KG		21.00				21.00	21.00				42.00
4	PALPA DE RES	KG			13.00					13.00			26.00
5	CONSERVA DE RES X 500 gr	POLCH		13.00					13.00				26.00
6	MECHUGA DE POLLO	KG		7.00					7.00				14.00
7	MECHUGA DE POLLO LAMPA	KG	14.00					28.00	14.00				56.00
8	PERNAS DE POLLO LAMPA	KG			23.00				23.00				46.00
9	PALETE DE BONTTO	KG			27.00				27.00				54.00
10	PALETE DE JUREL	KG		17.00					17.00				34.00
11	CONSERVA DE SANGRECHITA X 500 gr	POLCH		14.00					14.00				28.00
12	MECHUGA DE PAVO	KG						8.00					8.00

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 3					MES 4					MES 5					MES 6					TOTAL	PRECIO	TOTAL
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5			
1	ASADO DE RES	KG				15.00							15.00					15.00					15.00	5.20	78.00
2	CONSERVA HICADO POLLO X 500 gr	POLCH	17.00					17.00					17.00					17.00					17.00	5.17	87.89
3	CARBUTO	KG	21.00					21.00					21.00					21.00					21.00	5.15	108.15
4	PAIPA DE RES	KG			13.00								13.00					13.00					13.00	5.20	67.60
5	CONSERVA DE RES X 500 gr	POLCH		13.00					13.00									13.00					13.00	5.17	67.21
6	MECHUGA DE POLLO	KG		7.00					7.00				7.00					7.00					7.00	5.15	36.05
7	MECHUGA DE POLLO LAMPA	KG	14.00					28.00	14.00				56.00					56.00					56.00	5.17	289.52
8	PERNAS DE POLLO LAMPA	KG			23.00				23.00									23.00					23.00	5.15	118.35
9	PALETE DE BONTTO	KG			27.00				27.00									27.00					27.00	5.15	138.90
10	PALETE DE JUREL	KG		17.00					17.00									17.00					17.00	5.15	87.55
11	CONSERVA DE SANGRECHITA X 500 gr	POLCH		14.00					14.00									14.00					14.00	5.15	72.10
12	MECHUGA DE PAVO	KG											8.00					8.00					8.00	5.15	41.20



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA
Lic. Yanis Salazar Mora
DIRECTORA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA Nº 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

REQUERIMIENTO DE CARNES, PESCADOS Y OTROS AÑO 2022
CEDIF CASTILLA, CEDIF CHICLAYITO Y CEDIF MICAELA BASTIDAS.

	CARNES, PESCADOS Y OTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CEDIF CASTILLA	PRECIO	TOTAL CEDIF CASTILLA	CEDIF CHICLAYITO	PRECIO	TOTAL CEDIF CHICLAYITO	CEDIF MICAELA BASTIDAS	PRECIO	TOTAL CEDIF MICAELA BASTIDAS	CANTIDAD TOTAL CEDIF PIURA	PRECIO REFER.	TOTAL CEDIF PIURA
1	ASADO DE RES	KILO	130	28.00	3640.00	120	28.00	3360	151	28.00	4228	401.00	28.00	S/ 11,228.00
2	CABRITO	KILO	250	16.00	4000.00	200	16.00	3200	220	16.00	3520	670.00	16.00	S/ 10,720.00
3	CONSERVA DE BIFE X 500 GR.	POUCH	440	11.75	5170.00	380.0	11.75	4465	280	11.75	3295	1090.00	11.75	S/ 12,660.00
4	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO 500 GR.	POUCH	440	11.75	5170.00	447	11.75	5252.25	357	11.75	4194.75	1244.00	11.75	S/ 14,617.00
5	CONSERVA DE SANGRECUITA DE RES 500 GR.	POUCH	878	11.75	10300.50	754	11.75	8859.5	568	11.75	6674	2188.00	11.75	S/ 25,805.50
6	FILETE DE BONITO	KILO	200	14.00	2800.00	150	14.00	2100	157	14.00	2198	537.00	14.00	S/ 7,516.00
7	FILETE DE JUREL	KILO	210	13.00	2730.00	165	13.00	2145	170	13.00	2210	551.00	13.00	S/ 7,163.00
8	MEDALLON DE PAVO	KILO	28	63.90	1789.20	34	13.80	471.58	36	13.80	496.80	98.00	13.80	S/ 1,359.28
9	MENUDENCIA DE POLLO	KILO	180	7.00	1260.00	78	7.00	546	120	7.00	840	378.00	7.00	S/ 2,646.00
10	PECHUGA DE POLLO LIMPIO	KILO	380	11.85	4503.00	240	11.85	2844	289	11.85	3424.65	889.00	11.85	S/ 10,534.65
11	PIERNAS DE POLLO LIMPIO	KILO	580	11.50	6670.00	494	11.50	5681	631	11.50	7256.5	1865.00	11.50	S/ 19,377.50
12	PIUZA DE RES	KILO	150	28.00	4200.00	120	28.00	3360	148	28.00	4144	418.00	28.00	S/ 11,704.00
					50435.35			42284.33			42844.22	IMPORTE TOTAL		S/ 135,383.91

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
Lic. Efraim Pauli Guerra Tico
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CASTILLA
C.P.C. María Lilia Gómez
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF MICAELA BASTIDAS
Lic. Sonia Sanja Mora
DIRECTOR





CEDIF CASTILLA

CRONOGRAMA DE CARNES, PESCADOS Y OTROS AÑO 2022 - CEDIF CASTILLA

LOS PRODUCTOS SEIRAN ENTREGADOS DIARIAMENTE A PARTIR DE LAS 7:00 A.M. EN CALLE PIURA N° 501 CASTILLA.

N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	MES 1					MES 2					MES 3				
				SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5
				0	0	0	13	0	13	0	0	0	13	13	0	0	13	0
1	ASADO DE RES	KILO	130	0	0	0	13	0	13	0	0	0	13	13	0	0	13	0
2	CABRITO	KILO	250	25	0	0	0	0	25	0	25	0	0	25	0	0	0	0
3	CONSERVA DE BIFE X 500 GR.	POUCH	440	0	22	0	22	0	44	0	0	22	0	44	0	22	0	22
4	CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR.	POUCH	440	22	0	22	0	22	66	0	22	0	22	44	22	0	22	0
5	CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR.	POUCH	876	22	22	12	22	12	90	0	22	22	12	78	22	28	6	28
6	FILETE DE BUNITO	KILO	200	0	20	0	0	0	20	0	0	20	0	20	0	0	0	0
7	FILETE DE JUREL	KILO	215	0	0	20	0	16	36	0	0	0	20	20	0	0	0	0
8	MEDALLON DE PAVO	KILO	28	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0
9	MENUDENCIA DE POLLO	KILO	180	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	10	0	10	0	0
10	PECHUGA DE POLLO	KILO	360	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	36	18	18	0	0
11	PIERNAS DE POLLO	KILO	560	0	0	20	20	20	60	0	0	0	20	40	0	20	20	60
12	PULPA DE RES	KILO	150	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	15	0	15	0	15

DESCRIPCION		UNIDAD DE MEDIDA	MES 4					MES 5					MES 6							
			MES 4					MES 5					MES 6							
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
N°																				
1	ASADO DE RES	KILO	0	0	0	13	13	0	0	0	13	13	0	0	0	13	0	13	0	13
2	CABRITO	KILO	25	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0
3	CONSERVA DE BOFE X 500 GR.	POUCH	0	22	0	22	0	44	0	0	22	0	22	44	0	22	0	22	0	44
4	CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR.	POUCH	0	0	22	0	0	22	0	22	0	22	0	44	22	0	22	0	0	44
5	CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR.	POUCH	0	22	34	22	12	90	0	22	28	6	22	78	22	28	0	28	6	90
6	FILETE DE BUNITO	KILO	0	20	0	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	0	0	20	0
7	FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	20	0	20	0	0	0	20	0	20	0	0	20	0	0	20
8	MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	0	10	0	10	0	0	10	20
10	PECHUGA DE POLLO	KILO	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36
11	PIERNAS DE POLLO	KILO	0	0	20	20	20	60	0	0	20	20	0	40	0	0	20	20	20	60
12	PULPA DE RES	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
C.P.C. *[Firma]*
DIRECTOR



N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 7					MES 8					MES 9							
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
1	ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	13	13
2	CABRITO	KILO	0	25	0	0	0	25	25	0	0	0	0	25	25	0	0	0	0	25
3	CONSERVA DE BIFE X 500 GR	POUCH	0	22	0	0	22	44	0	22	0	22	0	44	0	22	0	22	0	44
4	CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR	POUCH	22	0	22	0	22	66	22	0	22	0	22	66	0	22	0	22	0	66
5	CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR	POUCH	0	22	34	0	34	90	22	28	0	28	0	90	0	22	34	22	12	90
6	FILETE DE BOMITO	KILO	0	0	20	0	0	20	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20
7	FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20
8	MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	MEJUNDENCIA DE POLLO	KILO	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	10	20	0	10	0	0	10	20
10	PECHUGA DE POLLO	KILO	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36	18	18	0	0	0	36
11	PIERNAS DE POLLO	KILO	0	0	20	20	20	60	0	0	20	20	20	60	0	0	20	20	20	60
12	PULPA DE RES	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	15

N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 10					TOTAL
			SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	
1	ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	13	13
2	CABRITO	KILO	0	25	0	0	0	25
3	CONSERVA DE BIFE X 500 GR	POUCH	0	0	22	0	22	44
4	CONSERVA HIGADO POLLO X 500 GR	POUCH	22	0	0	22	0	44
5	CONSERVA DE SANGRECITA RES X 500 GR	POUCH	0	22	28	6	34	90
6	FILETE DE BOMITO	KILO	0	0	20	0	0	20
7	FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	20	0	20
8	MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	20	0	20
9	MEJUNDENCIA DE POLLO	KILO	0	10	0	0	0	20
10	PECHUGA DE POLLO	KILO	18	18	0	0	0	36
11	PIERNAS DE POLLO	KILO	0	0	20	20	20	60
12	PULPA DE RES	KILO	0	0	0	0	15	15

ALCALDE MUNICIPAL DE PIURA
C.P.C. Municipal de Piura
Gómez



CRONOGRAMA DE CARNES AÑO 2022 - CEDIF CHICLAYITO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1					MES 2					MES 3					MES 4					MES 5					MES 6					MES 7					MES 8					MES 9					MES 10					MES 11					MES 12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



CRONOGRAMA DE CARNE AÑO 2022 - CEDIF CHICLAYITO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 5					MES 6					MES 7							
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	0	12	12	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	12	12
	KILO	0	20	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20	0	20	0	0	0	20
CONSERVA DE BOFE X 500 G	POUCH	0	0	19	0	19	38	0	19	0	19	0	38	0	19	0	19	0	38
	POUCH	0	19	0	19	0	38	19	0	19	0	19	57	19	0	19	0	19	57
CONSERVA DE HIGADO POLLO	POUCH	0	19	24	5	19	67	19	24	5	24	5	77	0	19	29	0	29	77
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	0	19	24	5	19	67	19	24	5	24	5	77	0	19	29	0	29	77
FILETE DE BONITO	KILO	0	0	15	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	0	15	0	0	15
FILETE DE JUREL	KILO	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	0	15
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	6	0	0	0	6	0	6	0	0	6	12	0	6	0	0	6	12
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	0	0	19	19	0	38	0	0	19	19	19	57	0	0	19	19	19	57
PULPA DE RES	KILO	0	0	0	12	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	0	12	0	12

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MES 8					MES 9					MES 10							
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	TOTAL
ASADO DE RES	KILO	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	12	12	0	0	0	0	12	12
CABRITO	KILO	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	20	0	20	0	0	0	20
CONSERVA DE BOFE X 500 G	POUCH	0	19	0	19	0	38	0	19	0	19	0	38	0	19	0	19	0	38
CONSERVA HIGADO POLLO	POUCH	19	0	19	0	0	38	19	0	19	0	0	38	19	0	19	0	19	38
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	19	19	10	19	5	72	0	19	29	19	10	77	0	19	24	5	29	77
FILETE DE BONITO	KILO	0	15	0	0	0	15	0	15	0	0	0	15	0	0	15	0	0	15
FILETE DE JUREL	KILO	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	0	15	0	15
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	6	0	0	0	6	0	6	0	0	6	12	0	6	0	0	6	12
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24	12	12	0	0	0	24
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	0	0	19	19	0	38	0	0	19	19	19	57	0	0	19	0	19	38
PULPA DE RES	KILO	0	0	12	0	0	12	0	0	0	12	0	12	0	0	0	12	0	12

NOTA: La hora de entrega de los productos será a las 7:30 am del primer día útil de cada semana.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE PROYECTO
CEDIF CHICLAYITO
Jc. Erika Paul Guevara Tlacu
DIRECTOR



RESUMEN MENSUAL DE CARNES 2022- CEDIF CHICLAYITO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MESES												TOTAL REQ. AÑO 2022
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
ASADO DE RES	KILO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
CABRITO	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
CONSERVA DE BOFE X 500 g	POUCH	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	380
CONSERVA HIGADO POLLO	POUCH	48	38	57	38	38	57	57	38	38	38	38	38	447
CONSERVA DE SANGRECITA	POUCH	76	67	77	87	67	77	77	72	77	77	77	77	754
FILETE DE BONITO	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
FILETE DE JUREL	KILO	30	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	165
MEDALLON DE PAVO	KILO	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	34
MENUDENCIA DE POLLO	KILO	0	0	6	12	6	12	12	6	12	12	12	12	78
PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
PIERNAS DE POLLO LIMPIA	KILO	57	38	57	57	38	57	57	38	57	38	57	38	494
PULPA DE RES	KILO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA/
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
[Firma]
Lic. Elías Pail Guereño
DIRECTOR



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

CONDOMINIO DE ENTREGA DE CARNE AL CEF DE MACALLA INSTAURAS - AÑO 2022
LOS PRODUCTOS SE ENTREGARÁN EN FORMA SEMANAL, EL PRIMER DÍA ÚTIL, A PARTIR DELAS 7:30 A.M. EN EL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA MUNICIPALIDAD DE PIURA.

N°	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1					MES 2					MES 3					MES 4					MES 5				
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL
1	AGUADO DE RES.	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
2	CONSERVA AGUADO POLLO 6.5	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00
3	CARROTE	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
4	PALSA DE RES.	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00
5	CONSERVA DE RES. 6.5	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00
6	MEZCLA DE POLLO	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00
7	PEPERONAS DE POLLO	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
8	PREPARADO DE POLLO	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00
9	PREPARADO DE POLLO	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
10	FRUTOS DE MESA	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
11	CONSERVA DE SANGRUCHA DE P.	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
12	MEZCLA DE POLLO	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00

N°	UNIDAD DE MEDIDA	MES 6					MES 7					MES 8					MES 9					MES 10				
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	TOTAL
1	AGUADO DE RES.	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
2	CONSERVA AGUADO POLLO 6.5	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00	22.00	22.00	22.00	22.00	88.00
3	CARROTE	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
4	PALSA DE RES.	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00	11.00	11.00	11.00	11.00	44.00
5	CONSERVA DE RES. 6.5	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00
6	MEZCLA DE POLLO	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00	7.00	7.00	7.00	7.00	28.00
7	PEPERONAS DE POLLO	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
8	PREPARADO DE POLLO	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00	24.00	24.00	24.00	24.00	96.00
9	PREPARADO DE POLLO	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
10	FRUTOS DE MESA	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
11	CONSERVA DE SANGRUCHA DE P.	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00
12	MEZCLA DE POLLO	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00	14.00	14.00	14.00	14.00	56.00

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
C/O. VICERRECTORIA
Lic. Jorge Sarmiento Mora
DIRECTOR





1.10. 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 (cinco con 00/100 soles) en Unidad de Fondos de la Municipalidad Provincial de Piura sito en Jr. Ayacucho N° 377 - Piura y recabar las bases en la Oficina de Logística, ubicada en el mismo edificio municipal.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF – Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 31084 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31086 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR-Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR- Reglamento LEY MYPE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA-Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Código Civil.

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.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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.
El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.
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 – PIDE³ 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
 - e) Carné de Sanidad vigente del personal propuesto para realizar la entrega de los productos.
 - f) Copia de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos expedido por SENASA, el mismo que debe corresponder al establecimiento desde el cual se efectuará el abastecimiento de los productos carnicos.
 - g) Copia de Registro Sanitario vigente de los productos siguientes: Conserva de Bofe x 500 gr., Conserva de Hígado de Pollo x 500 gr. y Conserva de Sangresita de Res x 500 gr.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>



- h) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- i) 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° 5)**
- j) El precio de la oferta en **soles** debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.
En el caso de proceimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.
El precio total de la oferta es expresado con dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 631 – 118194
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁶ : 018 – 631 – 000631118194 - 22

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes,

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁶ En caso de transferencia interbancaria.



de ser el caso.

- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.

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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL 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 Unidad de Atención al Ciudadano sito en Jr. Ayacucho N° 377 – Piura, en el horario de 07:15 hasta las 15:15 horas.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **pagos**

⁷ 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/>

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



periódicos de forma mensual de acuerdo a las entregas realizadas.

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 cada CEDIF: Castilla, Chiclayito y Micaela Bastidas emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en Unidad de Abastecimiento, sito en Jr. Ayacucho N° 377 – Piura (Palacio Municipal – 4to. Piso).



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD*

REQUERIMIENTO N° 004– 2020-CEDIFPIURA-OAS-GDS/ MPP

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Denominación de la contratación:** "ADQUISICION DE CARNES, PESCADOS Y OTROS PARA LOS CEDIF CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS – AÑO 2021 - 2022".
- Finalidad pública:** La presente adquisición de carnes y pescados para los CEDIF'S PIURA, requiere contratar a una persona natural o jurídica, que expendan productos cárnicos, para los centros que se encuentran ubicados en zonas urbano-marginales donde se brinda servicios en beneficio de la población en situación de extrema pobreza y/o riesgo social y donde se brinda alimentación como parte de una atención integral.
- Antecedentes:** Los CEDIF'S de PIURA Castilla, Chiclayito y Micaela Bastidas, son Centros de Desarrollo Integral de la Familia, cuyo objetivo principal es la atención integral de niños, niñas, adolescentes, adultos y adultos mayores en situación de pobreza extrema y riesgo social, ubicados en zonas urbano - marginales. Son espacios donde se brindan servicios especializados orientados al fortalecimiento de las familias, a la promoción de relaciones familiares respetuosas y solidarias y al desarrollo integral de sus miembros. Dentro del Servicios que brindamos a la población usuaria, está el servicio de apoyo alimentario, el cual consiste en brindar 03 raciones diarias de alimentos balanceados: desayuno, almuerzo y lonche a todos los grupos etáreos que atendemos. Sin atención alimentaria no se puede cumplir con los objetivos trazados y se pondrían en riesgo la atención prioritaria de las familias más vulnerables, usuarias de los CEDIF'S PIURA.
- Objetivo de la contratación:**
 - Adquirir con las carnes y pescados de manera oportuna y que cumpla con las especificaciones técnicas, con una periodicidad semanal, para la preparación de las raciones alimenticias que son brindadas a nuestra población objetivo, con la finalidad de reforzar su nutrición y mejorar su calidad de vida.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CARNES, PESCADOS Y OTROS PARA LOS CEDIF CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS – AÑO 2021 - 2022.

N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TIPO	PRESENTACION	CALIDAD	OBSERVACIONES
1	ASADO DE RES	KG.	PERECIBLE	Carne de vacuno, redondo o cuadrado, fresco, no debe tener más de 12 horas de beneficiado, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA. "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas".



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA



AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD*

2	CONSERVA DE BOFE X 500 GR.	POUCH.	PERECIBLE	Multilaminado flexible (pouch tetralaminado) de 0.500 kg, en cajas de cartón por 12 unidades.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas de cartón con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas".
3	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO X 500 GR.	POUCH	PERECIBLE	Multilaminado flexible (pouch tetralaminado) de 0.500 kg, en cajas de cartón por 12 unidades.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas de cartón con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas".
4	CONSERVA DE SANGRECITA DE RES X 500 GR.	POUCH.	PERECIBLE	Multilaminado flexible (pouch tetralaminado) de 0.500 kg, en cajas de cartón por 12 unidades.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas de cartón con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas".
5	CABRITO	KG.	PERECIBLE	Pulpa fresca, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y Control de alimentos y bebidas"
6	FILETE DE IBONITO FRESCO	KG.	PERECIBLE	En finas tiras de carne de pescado (fileteado) fresco, sin espinas, huesos ni escamas	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
7	FILETE DE JUREL FRESCO	KG.	PERECIBLE	En finas tiras de carne de pescado (fileteado) fresco, sin espinas, huesos ni escamas.	Color, olor, sabor marino propio de su especie y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
8	MEDALLON DE PAVO	KG.	PERECIBLE	De las piernas del pavo, fresco, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura características propias de su especie	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
9	MENUDENCIA DE POLLO	KG.	PERECIBLE	Visceras frescas, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN GENERAL DE GOBIERNO SOCIAL
C.E.DIF CHICLAYITO
Lic. Elvis Paul Guere Tics.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN GENERAL DE GOBIERNO SOCIAL
C.E.DIF CHICLAYITO
C.P.C. Jhonatan Gómez

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN GENERAL DE GOBIERNO SOCIAL
C.E.DIF CHICLAYITO
C.P.C. Jhonatan Gómez



AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD*

				hígados de pollo, mollejas, corazón y patas.		"Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
10	PECHUGA DE POLLO LIMPIA	KG.	PERECIBLE	Pollo deshuesado fresco, libre de piel, cabeza, vísceras y patas, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
11	PIERNA DE POLLO LIMPIA	KG.	PERECIBLE	Pierna con encuentro fresca, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"
12	PULPA DE RES	KG.	PERECIBLE	Carne fresca, debe proceder de animales sanos, de establecimientos de expendio que cuenten con autorización sanitaria.	Color, olor, sabor y textura suave característica.	Ser transportado en cajas plásticas con tapa de manera que no se contamine el producto de acuerdo al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas"

De acuerdo a la R. M. N° 087-2020-MIDIS, los proveedores deben cumplir obligatoriamente las siguientes manifestaciones del PUNTO V de la Guía N° 001-2020-MIDIS-ANEXO:

- 5.1.1. Los productos entregados cumplan con las normas sanitarias de carácter obligatorio (D.S.007-98-SA, RM 0591-208/MINSA), así como con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de compra.
- 5.1.2. La entrega de los productos se realice en forma ordenada que asegure el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- 5.1.3. Las personas que realizan la entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenecer a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes o adultos mayores.
- 5.1.4. Las personas que realicen la entrega de alimentos deben utilizar obligatoriamente mascarilla y guantes, además de guardar la distancia establecida.
- 5.1.5. Se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla) antes de iniciar la entrega y recepción de los alimentos de todas las personas que participen en la entrega de alimentos"

Los proveedores que incumplan con estas disposiciones y con las establecidas en las especificaciones técnicas, no se les recepcionará los productos; se le otorgará un plazo máximo de 02 horas para regularizar cualquier inconveniente.

Asimismo, los proveedores deberán sujetarse a los protocolos sanitarios posteriores que sean emitidos por entidades que tengan que ver con protocolos sanitarios complementarios para la prevención del COVID 19, como MINSA u otro organismo competente.

5.1. Lugar y plazo de ejecución

- 5.1.1. **Lugar:** Las carnes y pescados, su primera entrega, se realizará el 1er día hábil del mes de julio para el año 2021 y el 1er día hábil del mes de marzo del año 2022, previo contrato firmado; en las siguientes direcciones:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA SOCIAL
CEDEF CHICLAYITO
E.E. Luis Paul Cuere Ticsi
DIRECTOR

- ✓ CEDIF Micaela Bastidas, Patio central del local ubicado en: Calle Miguel Cortés Mz. K2 Lote 5 AH. Micaela Bastidas. - Distrito 26 de octubre - Piura, en el horario de 8.00am.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEF MICAELA BASTIDAS
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEF MICAELA BASTIDAS
C.P.C. Xenia Mercedes Gómez
DIRECTOR



AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

- ✓ CEDIF Chiclayito, Patio central del local ubicado en: Jr. Ignacio Merino s/n Chiclayito. - Distrito de Castilla – Piura, en el horario de 7.30 am.
- ✓ CEDIF Castilla, Patio central del local ubicado en: Jr. Piura 501 Castilla. - Distrito de Castilla – Piura, en el horario de 7.00 am.

Las demás entregas se realizarán de manera semanal, el primer día hábil de la semana, de acuerdo a los cronogramas de los años 2021 y 2022.

- 5.1.2. **Plazo:** 180 días calendario para el año 2021 y 300 días calendario para el año 2022; de acuerdo a los **CRONOGRAMAS DE ENTREGA**, de cada CEDIF que se anexan al presente requerimiento.

6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación:

6.1. Conformidad de los bienes.-

- 6.1.1. **Área que recepcionará y brindará la conformidad.** - Los CEDIF'S Castilla, Chiclayito y Micaela bastidas, en cada uno de sus locales recepcionarán los alimentos y darán la conformidad respectiva.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

1. CAPACIDAD LEGAL:

1.1. Representación:

Requisitos:

- Documentos que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta.
- En caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en el 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.
- La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

1.2. Acreditación:

- Tratándose de una persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor a (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la emisión.
- 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor a (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.
- Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

1.3. Habilitación:

- Certificado de manipulación de alimentos.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA.

2. EXPERIENCIA DEL POSTOR

2.1. Acreditación:

Requisitos:

- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 02(DOS) veces el valor referencial en la venta de bienes iguales o similares al objeto de

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
C.P.C. JACQUELINE GARCÍA
Lia Santa Sánchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
C.P.C. JACQUELINE GARCÍA
Lia Santa Sánchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
Lia. Elvis Paul Guerra Tico
DIRECTOR



AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD*

la convocatoria, durante un período de 08 años a la fecha de la presentación de las ofertas.

- Se considera bienes similares a los siguientes: Venta de productos cárnicos y/o hidrobiológicos.

2.2. Acreditación:

- Copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, entre otros, correspondiente a un máximo de 20 contrataciones.
- En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso, sólo se considerará, para la evaluación, las (20) primeras contrataciones indicadas en el anexo 07 referido a la Experiencia del Postor.
- En el caso de suministro, sólo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.
 - En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.
 - Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación de cenirá al método descrito, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación, se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.
 - Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicada por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.
 - Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar al Anexo N° 07 referido a la Experiencia del Postor.

IMPORTANTE: En el caso de consorcios, sólo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto materia de la convocatoria, previamente ponderada.

Piura, 02 de junio del 2021.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDEF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guere Tio
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEF CALLEPIA
C.P.C. *María Leticia Gómez*
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEF TACAYITO
Lc. Sonia Sánchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01

CONSERVA DE BOFE DE RES

Pág. 1 de 4

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de bofe de res.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible.
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (POA)
- 1.4 Descripción general** Es un producto elaborado a partir del pulmón del vacuno, con o sin vegetales, en trozos, con o sin sal, con o sin líquido de gobierno, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de materias extrañas.	

2.2 Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guere Tico
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLA

C.P.C. Xenia M. Arica Gomez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF MICHAELA BASTIDAS

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01

CONSERVA DE BOFE DE RES

Pág. 2 de 4

Grasa (%)	Máximo 5.0
Proteína (Nx6.25) %	Mínimo 15.0

2.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.500 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	..
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Caja de cartón x 12 Uds.

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso Escurecido (en caso cuente con líquido de gobierno):

- a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.
- b) Envase flexible: mínimo 80% del peso neto.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CENTRO MICHAELISTAS

Lic. Sonia Sánchez Mora
DIRECTORA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF - CASTILLA

C.P.C. Xenia M. Arica Gómez
DIRECTORA (C)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Quere Tio
DIRECTOR



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01

CONSERVA DE BOFE DE RES

Pág. 3 de 4

Requisitos del envase

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none">- Gancho de la tapa- Gancho del cuerpo- Espesor de cierre- Altura de cierre- Porcentaje de arrugas- Hermeticidad (prueba de fuga)- Compacidad promedio $\geq 80\%$- Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o- Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacio	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none">- El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).- Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none">- Gancho de la tapa- Gancho del cuerpo- Espesor de cierre- Altura de cierre- Porcentaje de arrugas- Hermeticidad (prueba de fuga)- Compacidad promedio $\geq 80\%$- Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o- Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda.	Requisito del PNAEQW
	Vacio	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none">- El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).- Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
Etc. Elvis Paul Guere Tlc.
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLA
C.P.C. Xenta M. Arica Gómez
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEMICAELA BARTIDAS
Lic. Jonia Sanchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01	CONSERVA DE BOFE DE RES	
		Pág. 4 de 4

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elis Paul Guere Tics
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLO

C.P.C. Xenia M. Arica Gómez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF MICHAELA BASTIDAS

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO	
		Pág. 1 de 5

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de Hígado de pollo.
1.2 Tipo de alimentos No Perecibles
1.3 Grupo de alimentos Productos de Origen Animal (POA)
1.4 Descripción general Es un producto elaborado a partir de hígado de pollo, con o sin líquido de gobierno, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase metálico y/o multicapa de alta barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Firme al tacto.	
Aspecto	Exento de tejido conectivo y grasa, exento de materias extrañas.	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertes)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Máximo 5	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guere Tica
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTA

C.P.C. Xenia B. Arias Gómez
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF LA BASTIDA

Lic. Santa Sanchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01

CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO

Pág. 2 de 5

Proteína (Nx6.25) %

Min. 18.0

Tabla de Composición de Alimentos 10^{ma} edición (diciembre 2017) - CENAN

2.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.500. Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Cajas de cartón x 12 Unds.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEFI CHICLAYO
Lic. Sonia Sánchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDEFI CHICLAYO
C.P.C. Xenia M. Arica Gómez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDEFI CHICLAYO
Lic. Elva Paul Quere Tici
DIRECTOR



Versión N° 01	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO	
		Pág. 3 de 5

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacio	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. 	Requisito del PNAEQW
	Vacio	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). 	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
[Firma]
Lic. Elvis Paúl Guere Tics
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF - CASTILLO
[Firma]
C.P.C. Xenta M. Arica Gómez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CENTRO MICHAELA BASTIDAS
[Firma]
Lic. Sonia Sánchez Mora
DIRECTORA



Versión N° 01	CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO	
	Pág. 4 de 5	

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guere Tio.
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLO

C.P.C. Xenia M. Arica Gómez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF MICHAEL BASTIDAS

Lic. Santa Sanchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01	CONSERVA DE SANGRECITA	Pág. 1 de 4
---------------	-------------------------------	-------------

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Conserva de sangrecita.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos** Productos de Origen Animal (POA)
- 1.4 Descripción general** Este producto es obtenido a partir de la sangre de vacuno o cerdo o pollo, con o sin sal, con o sin vegetales, en envase metálico o multicapa de alta barrera, sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.
- Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).
- El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores extraños.	
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Aspecto	Exento de materias extrañas	

2.2. Características físico químicas

Característica	Especificación	Referencia
pH	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
Turbidez (unidades Kertesz)	Mínimo 2	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDI CHICLAYITO

Luis Paul Guere T.C.
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDI CASTILLA

C.P.C. Xenia Arica Gomez
DIRECTORA (C)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDI NICELA BATICAS

Lia Sonia Sanchez More
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01

CONSERVA DE SANGRECITA

Pág. 2 de 4

Grasa (%) (g/100g)

Máximo 5.0

Proteína (g/100g)
(Nx6.25) %

Mínimo 16.0

3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

3 PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0.500 Kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Cajas de cartón x 12 Unds.

(*) Para presentaciones mayores a 0.175 Kg se acepta tapa ciega.

Peso Escurrido (en caso cuente con líquido de gobierno):

a) Envase metálico: 100% del peso neto.

b) Envase flexible: 80% del peso neto.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CAJALAYITO

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CAJALAYITO

C.P.C. Xenia M. Arica Gomez
DIRECTORA (C)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Blas Paul Quere Ne
DIRECTOR



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01	CONSERVA DE SANGRECITA	Pág. 3 de 4
---------------	-------------------------------	-------------

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). 	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(según corresponda)</u> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. 	Requisito del PNAEQW
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg). 	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
QEDIF CHICLAYITO
Lic. Elvis Paul Guere Tica
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIR TACAYALA
C.P.C. Xenia Patricia Gómez
DIRECTORA (R)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEPEMICA LA BARRIAS
Lic. Sonia Sánchez Mora
DIRECTORA



FICHA TÉCNICA HOMOLOGADA

Versión N° 01	CONSERVA DE SANGRECITA	
		Pág. 4 de 4

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto y peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, y;
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- País de origen.
- Instrucciones de uso.
- Información nutricional.

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CERRO CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guere Tio.
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CERRO CHICLAYITO

C.P.C. Xenia M. Arica Gomez
DIRECTORA (a)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CERRO CHICLAYITO

Lic. Santa Sanchez Mora
DIRECTORA



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE BONITO REFRIGERADO
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE
Unidad de medida : kilogramo
Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Sarda chiliensis* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de Bonito refrigerado deberá mantenerse a una temperatura cercana a los 0°C, y estar permanentemente en hielo¹ hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los numerales 28 y 50 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias y en el 4.1.2 de la norma NTP-CAC/RCP 52-2017.

El filete de Bonito refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales: - Olor - Color - Consistencia del músculo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.4 de la norma de la referencia.	NTP 041.001:2011 (revisada el 2016) PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del filete de pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la

¹ El hielo utilizado, debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias.

² Según Capítulo III del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.

Versión 01

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CERTE MICHAELA BASTIDAS

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYO

Lic. Elio Paul Guere Tics
DIRECTOR

Página 1 de 2
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF - PIURA

C.P.C. Xenia M. Africa Gomez
DIRECTORA (M)



contaminación y daños físicos, según lo indicado en los Art. 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje a utilizar, como, por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases del filete de Bonito refrigerado deben llevar una etiqueta donde se declare lo siguiente, según lo indicado en el Art. 150 del D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001:2014 y en la norma Codex Stan 1-1985 (Enm. 7:2010, Rev. 1:2018):

- Nombre común del pescado y tipo de producto.
- Contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas.
- Nombre y razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote.
- País de origen en caso de importación.
- Condiciones de almacenamiento.
- Tiempo de vida útil.
- Instrucciones para su uso.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), la información que considere deba estar rotulada en el envase. 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDE MICHAELA BASTIDAS
Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO
Lic. Erika Paul Quere Tle.
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDE CASTILLA
C.P.C. Xenia M. Arica Gómez
DIRECTORA (a)



**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE JUREL REFRIGERADO
Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO EN FILETE
Unidad de medida : kilogramo
Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de Jurel refrigerado deberá mantenerse a una temperatura cercana a los 0°C, y estar permanentemente en hielo¹ hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los numerales 28 y 50 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias y en el 4.1.2 de la norma NTP-CAC/RCP 52-2017.

El filete de pescado Jurel refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales: - Olor - Color - Consistencia del músculo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.4 de la norma de la referencia.	NTP 041.001:2011 (revisada el 2016) PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del filete de pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos, según lo indicado en los Art. 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

¹ El hielo utilizado, debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias.

² Según Capítulo III del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.

Versión 01

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
C/OF. ENCAELA BASTIDAS

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guerra Nc.
DIRECTOR

Página 1 de 2
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLA

C.P.C. Xenia M. Arica Gomez
DIRECTORA



Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje a utilizar, como, por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases del filete de Jurel refrigerado deben llevar una etiqueta donde se declare lo siguiente, según lo indicado en el Art. 150 del D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001:2014 y en la norma Codex Stan 1-1985 (Enm. 7:2010, Rev. 1:2018):

- Nombre común del pescado y tipo de producto.
- Contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas.
- Nombre y razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote.
- País de origen en caso de importación.
- Condiciones de almacenamiento.
- Tiempo de vida útil.
- Instrucciones para su uso.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), la información que considere deba estar rotulada en el envase. 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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF MICHAELA BASTIDAS

Lic. Sonia Sanchez Mora
DIRECTORA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
OFICINA DE APOYO SOCIAL
CEDIF CHICLAYITO

Lic. Elvis Paul Guerra Tics
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
CEDIF CASTILLA

C.P.C. Xenia Mónica Gómez
DIRECTORA



Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 400,000.00 (Cuatrocientos mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 50,300.00 (Cincuenta mil trescientos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de productos cárnicos y/o hidrobiológicos.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización</p>

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.
Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de “**CARNES, PESCADO Y OTROS PARA LOS CEDIFS CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS**”, que celebra de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20154477374, con domicilio legal en JR. AYACUCHO N° 377 - PIURA, 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 órgano encargado de las contrataciones, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-CS/MPP II CONVOCATORIA** para la contratación del suministro de “**CARNES, PESCADO Y OTROS PARA LOS CEDIFS CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS**”, 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 la contratación del suministro de “**CARNES, PESCADO Y OTROS PARA LOS CEDIFS CASTILLA, CHICLAYITO Y MICAELA BASTIDAS**”, bajo el sistema de contratación A SUMA ALZADA.

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 de los bienes, 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 la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **soles**, en **pagos periódicos de forma mensual** de acuerdo a las entregas efectuadas, 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 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.

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la CARTA FIANZA 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."*

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Área de Almacén y la conformidad será otorgada por los CEDIF: Castilla, Chiclayito y Micaela Bastidas en el plazo máximo de siete (7) 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede 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 CUARTA: 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 QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o



efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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 : JR. AYACUCHO N° 377 - PIURA

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

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL CORREO ELECTRONICO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, 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”

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



ANEXOS



ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁴

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.

¹³ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MP II CONVOCATORIA

PPresente.-

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 ¹⁵	Sí		No	
Correo electrónico :				
Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE	Sí		No	
Correo electrónico :				
Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁵ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.



ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP II CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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] | [%] ¹⁷ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1] | |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [%] ¹⁸ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2] | |
| | TOTAL OBLIGACIONES | 100% ¹⁹ |

[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.

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

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

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]"



ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
1										
2										
3										
4										
5										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁰ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²¹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

²² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁴ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2021-OL/MPP

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*



ANEXO N° 10

CARTA DE AUTORIZACION

San Miguel de Piura, de del 2021

Señor(a).

Gerente de Administración
Municipalidad Provincial de Piura
Presente.

Asunto: Autorización para el pago con abonos en cuenta.

Por medio de la presente, comunico a Ud. Que el número del Código de Cuenta Interbancario es el N° _____ a nombre de _____, con RUC N° _____, agradeciéndole,

Se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el _____.

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por mi representada, una vez atendida la correspondiente Orden de Compra materia del contrato quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente

Atentamente

OBLIGATORIO

DIRECCION:

CORREO ELECTRONICO:

TELEFONO:

NOTA: Este formato debe ser presentado por el postor ganador de la buena pro para cumplir con lo requerido en el literal d) de los requisitos para perfeccionar el contrato