



BASES ESTÁNDAR 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	<u>Importante</u> * 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	<u>Advertencia</u> * 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	<u>Importante para la Entidad</u> * 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 ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

LICITACION PUBLICA N° 002-2022 PROCEDIMIENTO ELECTRONICO PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA-2022)

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 pegado 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 DATEM DEL MARAÑON
RUC N° : 20493465491
Domicilio legal : CALLE TIGRE N° 249 – SAN LORENZO – DATEM DEL
MARAÑON – LORETO
Teléfono: : 966220890
Correo electrónico: : Marcelljr_21@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA-2022)

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 002-2022- Con fecha 03/05/2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1.0 Recursos Ordinarios
0031 Brindar Asistencia alimentaria a comederos.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

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 acuerdo al siguiente cuadro, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA-2022

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DEFINICION

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens culinaria Medikus

PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS.

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

AÑO 2022

Abril, 2022

Datem del Marañón-Loreto



PCA

Programa de Complementación Alimentaria
Datem del Marañón - Loreto

Modalidad:

- ❖ Comedor Popular
- ❖ Hogar – Albergue
- ❖ Trabajo Comunal

1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN.

Adquisición de alimentos para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de las modalidades: Comedores Populares, Hogares Albergues y Alimento por Trabajo, durante el año 2022, en la Provincia Datem del Marañón.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición busca contar con los productos alimenticios, para brindar atención a los usuarios a través de las Modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), de la Provincia Datem del Marañón, durante el año 2022.

3. ANTECEDENTES:

En el marco del convenio entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial Datem del Marañón, periodo 2020-2023 ejecuta el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), mediante el cual se brinda apoyo alimentario a las familias en situaciones de pobreza, pobreza extrema riesgo social y de mayor vulnerabilidad contribuyendo a la seguridad alimentaria del beneficiario, a través de las modalidades de atención como son: Comedores Populares, Hogares Albergues y Alimento por trabajo.

4. OBJETIVO:

Objetivo general:

Adquirir productos alimenticios para el PCA en la cual nos permitirá brindar atención a los beneficiarios de los Comedores, Hogares Albergues y Alimento por trabajo de la provincia Datem del Marañón, Región Loreto, durante el año 2022.

Objetivo específico:

Brindar atención a los Centros de atención con la ración alimentaria de brinda el PCA, contribuyendo con la seguridad alimentaria de las familias en situaciones de pobreza, pobreza extrema, riesgo social y de mayor vulnerabilidad.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

Cuadro 1.

Requerimiento Total de alimentos para el Programa de Complementación

Alimentaria –

Año Fiscal 2022

(Comedor Popular + Hogar Albergue + Alimento por Trabajo)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DATEM DEL MARAÑÓN
LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS – PROCEDIMIENTO ELECTRÓNICO – PRIMERA
CONVOCATORIA.

ALIMENTO	REQ. COMPRA (TM)
ARROZ PILADO SUPERIOR	44.8020900
FIDEO SPAGUETTI	4.1944600
FARIÑA	0.2790000
AVENA	0.0000000
FRIJOL CASTILLA	0.0000000
HUASCAR	1.4754400
FRIJOL CANARIO	2.0168520
ALVERJA VERDE PARTIDA	6.1852580
LENTEJA MARRON	3.3107970
AZUCAR RUBIA	4.0001700
ACEITE VEGETAL	5.6759850
CONSERVA de pescado en salsa de tomate	2.6629740
PESCADO seco/salado	1.0270260
HUEVO FRESCO	4.6728760
GRATED de pescado en agua y sal	0.2568780
GRATED de pescado en aceite vegetal	0.3501000
Filete de pescado en aceite vegetal	0.5669400
MONTO TOTAL (S/.)	81.4768460

Total de alimentos en (KG)., a requerir – 2022.

ALIMENTOS	TOTAL (KG)
ARROZ PILADO SUPERIOR	44802.0900
FIDEO SPAGUETTI	4194.4600
FARIÑA	279.0000
FRIJOL HUASCAR	1475.4400
FRIJOL CANARIO	2016.8520



MICIPALIDAD PROVINCIAL DATEM DEL MARAÑÓN
LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS – PROCEDIMIENTO ELECTRÓNICO – PRIMERA
CONVOCATORIA.

ALVERJA VERDE PARTIDA	6185.2580
LENTEJA MARRON	3310.7970
AZUCAR RUBIA	4000.1700
ACEITE VEGETAL	5675.9850
CONSERVA de pescado en salsa de tomate	2662.9740
PESCADO seco/salado	1027.0260
HUEVO FRESCO	4672.8760
GRATED de pescado en agua y sal	256.8780
GRATED de pescado en aceite vegetal	350.1000
FILETE de pescado en aceite vegetal	566.9400
TOTAL	81,476.846

Anexo: cuadro 1.

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN MODALIDAD DE ATENCIÓN PARA EL AÑO FISCAL 2022.

ALIMENTO	REQ. COMPRA (KG)	REQ. COMPRA (KG)	REQ. COMPRA (KG)
ARROZ PILADO SUPERIOR	18133.200	25273.890	1395.0000
FIDEO SPAGUETTI	2938.800	1255.660	0.0000
FARIÑA	0.000	0.000	279.0000
FRIJOL HUASCAR	703.200	214.240	558.0000
FRIJOL CANARIO	741.000	996.852	279.0000
ALVERJA VERDE PARTIDA	654.000	5531.258	0.0000
LENTEJA MARRON	695.100	2615.697	0.0000
AZUCAR RUBIA	0.000	4000.170	0.0000
ACEITE VEGETAL	1404.051	3992.934	279.0000
CONSERVA de pescado en salsa de tomate	392.087	2270.887	0.0000
PESCADO seco/salado	306.800	720.226	0.0000
HUEVO FRESCO	1192.490	3480.386	0.0000



GRATED de pescado en agua y sal	0.000	256.878	0.0000
GRATED de pescado en aceite vegetal	350.100	0.000	0.0000
FILETE de pescado en aceite vegetal	566.940	0.000	0.0000
TOTAL	28077.7680	50609.078	2790.000

Los alimentos a adquirir serán distribuidos en los centros de atención de las modalidades de Comedor Popular, Hogar – Albergue y Alimento por Trabajo según programación presupuestal de cada una de ellos. De acuerdo al cronograma de distribución indicado al final del presente, deberán cumplir por lo menos con las siguientes especificaciones técnicas:

6. ESPECÍFICAS TÉCNICA DE CADA PRODUCTOS ALIMENTICIO A ADQUIRIR.

A.- ARROZ PILADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

DENOMINACIÓN DEL BIEN : Arroz Pilado Superior

DENOMINACIÓN TÉCNICA : Arroz Pilado grado 2 - Superior

UNIDAD DE MEDIDA : kilogramo

DESCRIPCIÓN GENERAL : Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie oryza sativa L., al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla) que cumple con las especificaciones del grado superior.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a.- CARACTERISTICAS.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto: Grado 2 con denominación comercial Superior, puede ser clasificado de acuerdo a su longitud del grano, según la NTP 205.011 como: largo, mediano y corto.

Por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes.

Para el abastecimiento al Programa de Complementación Alimentaria, se requiere **arroz pilado superior largo**.

b.- REQUISITOS.

b.1. Documentación

El proveedor deberá presentar como mínimo:

- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-006-MINSA).



- El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de calidad o informe de ensayo de los requisitos sanitarios, organolépticos y microbiológicos (ausencia de mohos) emitidos por un laboratorio acreditado o un laboratorio de prestigio de la zona.

b.2. Atributos del bien

El proveedor deberá presentar como mínimo:

El arroz pilado superior deberá inocuo y adecuado para el consumo humano.

No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y olores o sabores extraños, causados por agentes físicos, químicos o microbiológicos.

Asimismo, deberá estar exento de ñelén y polvillo (según NTP 205.011, CODEX ATAN 198).

Todo producto tiene que ser de origen local, regional o nacional.

Deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos.	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius que apliquen al producto.	Artículo 15 del D.S. N° 004-2011-AG.
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la norma de la referencia para arroz	CODEX STAN 193.

b.3. Criterio Microbiológico (expresado en UFC/g)

Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Categoría:
Grado de riesgo que representan

los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

"n": Número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

m: Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables.



M: Los valores de recuentos microbianos superiores a “M” son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud

b.4. Límites Máximos de Residuos para Arroz Pulido - CM 1205

Plaguicida	LMR	Año de adopción	Símbolos	Nota
Clordano	0,02 mg/Kg		E	
Floruro de sulfurilo	0,1 mg/Kg	2006	Po	
Diquat	0,2 mg/Kg	1999		
Flutolanil	1 mg/Kg	2004		
Carbarilo	1 mg/Kg	2004		

Po El LMR incluye el tratamiento post cosecha de la mercancía.

E (sólo para los LMR) El LMR se basa en residuos extraños.

3. CALIDAD

Grado : Superior

Clase : largo

4. ENVASE

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Deberá comercializarse en sacos de polipropileno de primer uso, que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y **eviten pérdidas del producto** en condiciones normales de manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño. Estructura del Envase Polipropileno tejido.

- Color : Blanco
- Peso mínimo del envase : 81.50 grs.
- Medidas del envase : ancho: 56 cm, largo: 101 cm
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco

5. ROTULADO

En el rotulado de los envases de arroz deberá tener impreso el logotipo de la Municipalidad Provincial y deberá indicar lo siguiente:

Nombre del producto, indicando clase y grado de calidad.

- Peso neto, en Kg.
- Nombre o razón social del productor
- Indicar “Producto Peruano”
- Indicar lote, fecha de cosecha/ensado y fecha de vencimiento.
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM



- Distribución gratuita
- Para la impresión se usara tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

6. PESO

El peso neto del producto por cada unidad debe ser 50 kg.

7. TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al arroz pilado características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en los artículos 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

B.- FIDEO ESPAGUETI

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

DENOMINACIÓN DEL BIEN: **FIDEO ESPAGUETTI**

DENOMINACIÓN TÉCNICA: Fideo Pasta Larga Spaguetti

UNIDAD DE MEDIDA : kilogramo

DESCRIPCIÓN GENERAL: Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, aguas y otros ingredientes, sin relleno.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a.- Características organolépticas

- Aspecto: Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas.
- Color: Amarillento, uniforme, libre de manchas blanquecidas o de otros colores que no correspondan al producto
- Aroma: Característico, de acuerdo a la naturales del producto, libre de olores indeseables
- Sabor: Característico, de acuerdo a la naturales del producto, libre de sabores indeseable como agrio, amargo y rancio

b.- Características físico químicas

B.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre (BOE núm. 220 de 13 de septiembre) y sus posteriores modificaciones.	
Humedad (%)	Máx. 12,5
Cenizas (sms x %)	Máx. 0,9
Proteínas (N x 5,7) (%)	Mín. 11
Grado de acidez (ml de NaOH 1 N/100 g sms)	Máx. 4

c.- Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohs	2	3	5	2	10 ²	10 ²
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 ²	10 ²
Salmonella spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

N: número de unidades de muestra para examinar

C: número permitido de unidades de muestra defectuosa.

m: límite mínimo aceptable.

M: límite máximo permisible.

d.- Conservación:



El producto tiene que ser sometido a un tratamiento térmico de pre secado, secado y envaso con cierre hermético; garantizando en su envase y sellado origina.

e.- Envase y embalaje.

Empaque primario:

Bolsa de polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado.

Empaque secundario:

Bolsa de polietileno (PE).

d. Vida útil.

24 meses

3. Presentación

Bolsa de polietileno biorientado (BOPP) bilaminado de 500 g., en bolsa de polietileno (PE) de 20 unidades envase primario.

4. Documentación

El proveedor deberá presentar como mínimo:

- *Copia simple del registro sanitario vigente del producto Fideo Espagueti (entrefino) debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del registro (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-006-MINSA).*
- *El proveedor deberá acompañar su producto con un certificado de calidad o informe de ensayo de los requisitos sanitarios, organolépticos y microbiológicos (ausencia de mohos) emitidos por un laboratorio acreditado o un laboratorio de prestigio de la zona.*

5. CALIDAD.

Superior

6. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- *Nombre del producto, indicando clase y grado de calidad.*
- *Declaración de ingredientes.*
- *Peso neto, en Kg.*
- *Nombre o razón social del productor*
- *Indicar "Producto Peruano"*
- *Indicar lote, fecha de producción/envasado y fecha de vencimiento.*
- *Registro Sanitario.*

7. PESO

El peso neto del producto por cada unidad debe ser 0.500 kg, el envase primario.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al fideo espagueti características indeseables que impidan su consumo, conservando en buenas condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente, protegidos del sol, lluvia y sobre parihuelas limpias a 50 cm de distancia de las paredes y entre rumas así mismo deberá ajustarse a lo señalado en los artículos 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

C.- FARIÑA

1. DEFINICIÓN

El insumo principal es la yuca, la cual pasa por una etapa de fermentación. Una vez obtenida la masa madura, la mezclan con yuca fresca rallada y, finalmente la tuestan en una plancha de metal rectangular.

2. REQUISITOS GENERALES



Los lotes de fariña deberán estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (Es decir un mismo color, forma y otras características varietales). El ingrediente tiene que ser 100% natural.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color : Amarillo

Olor: Fariña tostada

Sabor : Astringente

Textura : Sólido duro

Aspecto : Bueno

4. CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS

Humedad : 2.34%

Ceniza : 1.42%

Ph : 5.40%

5. ENVASE

Deberá comercializarse en sacos de polipropileno de primer uso, que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y **eviten pérdidas del producto** en condiciones normales de manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Estructura del Envase Polipropileno tejido.

- Color : Blanco
- Peso mínimo del envase : 50 KG

6. VIDA ÚTIL

6 meses

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases de fariña debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
 - Distribución gratuita
 - Nombre del producto.
 - Peso neto, en Kg.
 - Nombre o razón social del productor
 - Indicar “Producto Peruano”
 - Indicar fecha de producción
 - Fecha de vencimiento.
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

8. PESO

El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.

9. CERTIFICACIÓN

Boletín de Control de Calidad por el área usuaria, se evaluarán las características sensoriales.

10. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

En un lugar fresco y temperatura ambiente, debe ser transportado en una movilidad adecuado para el producto con los sacos cerrados, sin exposición al calor conservando las buenas condiciones de almacenamiento y deberá ajustarse a los establecido en los artículos 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas



ESPECIFICACIONES TECNICAS

11. DEFINICIÓN

Frijol Huascar: Es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.), de color marrón amarillento y de forma oval.

12. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de frijol deberán estar exentos de olores y sabores extraños. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (Es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedad es contrastantes en las tolerancias establecidas en el punto 4. Los granos deberán tener un tamaño uniforme.

13. REQUISITOS FÍSICOS

- Humedad 14.00% máx
- Gramaje recomendable: (100 granos) 19.2 gr mín

14. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- Granos dañado o defectuoso (arrugado, descascarado, manchado, roído, abierto, germinado, sucio, picado, enfermo u otros que alteren su apariencia) : 3.5 % máx
- Clase contrastante : 1.0 % máx
- Variedad contrastante : 2.0 % máx
- Materias extrañas : 0.5 % máx
- Libre de granos germinados
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Libre de olores no característicos al producto, excremento de roedores u otros.

15. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA

16. ENVASE

Deberá comercializarse en sacos de polipropileno de primer uso, que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

17. ROTULADO

En el rotulado de los envases de frijol debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
 - Distribución gratuita
 - Nombre del producto, indicando clase y variedad.
 - Peso neto, en Kg.
 - Nombre o razón social del productor
 - Indicar "Producto Peruano"
 - Indicar fecha de envasado/entrega, y fecha de vencimiento
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.*

18. PESO

El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.

19. CERTIFICACIÓN

Boletín de Control de Calidad por el área usuaria se evaluarán las características sensoriales.



El proveedor deberá acompañar su producto con un informe de ensayo de los requisitos microbiológicos emitido por un laboratorio acreditado o un laboratorio de prestigio de la zona.

E.- FRIJOL CANARIO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO

Denominación técnica: FRIJOL CANARIO

Grupo/clase/Familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco /Verduras secas/ Fréjoles secos /Fréjoles secos anasazi

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General : El frijol canario también conocido como "Peruano" o "Mayocoba", es el grano maduro amarillo azufrado procedente de los géneros *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

El Frijol Canario de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se requiere del siguiente grado de calidad:

a.- Características físico – organolépticas

El Frijol canario deberá estar exento de olores y sabores extraños.

- **Uniformidad:** El frijol canario deberá estar conformado por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.
- **Contenido de humedad:** El frijol canario deberán tener un contenido de humedad máximo del 15%.

b- Sanidad y Aspecto: El frijol canario deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la Tabla de Requisitos de Sanidad.

- **Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para el frijol**

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
1. Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
2. Grano picado, máx.	0.0	1.0	2.0
3. Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.5	7.0
Total grano dañado máx.	2.0	6.0	10.0
4. Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0



5. Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
6. Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total, máximo	1.0	4.0	8.0
Total acumulado, máximo	3.0	10.0	18.0

- Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

El frijol canario sin germen deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

n: Es el	Agente microbiano	Categoría	Clase	N	C	Límite por g	
						m	M
	Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

N: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

Para el grado de calidad requerido se aceptará como máximo el porcentaje total acumulado de defectos por sanidad, aspecto, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establezcan en la Tabla Requisitos de Sanidad.

No se aceptará Frijol Canario que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.

El Frijol Canario que no cumpla con los requisitos de sanidad y aspecto para el grado de calidad requerido, será considerado fuera del grado.

3. REQUISITOS

Registro Sanitario otorgado por DIGESA.

4. CERTIFICACIÓN

Obligatorio.

5. OTRAS ESPECIFICACIONES

- Envase



El frijol deberá ser envasado en sacos de polipropileno de primer uso, conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El frijol se deberá envasar en una presentación cuyo peso deberá ser de 50 kilogramos.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al frijol, características indeseables que impidan su consumo.

- Rotulado

En el rotulado de los envases de frijol debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- *PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA*
- *Distribución gratuita*
- *Nombre del producto, indicando grado de calidad y variedad.*
- *Peso neto, en Kg.*
- *Nombre o razón social del productor*
- *Indicar "Producto Peruano"*
- *Número de registro sanitario*
- *Indicar fecha de envasado/entrega, y fecha de vencimiento*

- Peso

El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.

F.- ARVEJA VERDE PARTIDA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DEFINICION

Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie Pisum sativum L.

2. REQUISITOS GENERALES

Deben estar exentos de olores y sabores extraños, causados por agentes físicos, químicos y/o microbiológicos. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptarán granos de clases y variedades contrastantes de acuerdo a lo establecido en el punto 5.

3. REQUISITOS FISICO QUÍMICOS

- *Forma* : *semiesférica*
- *Color* : *verde pálido*
- *Uniformidad* : *deberá estar conformada por una misma variedad.*
- *Contenido de humedad* : *máximo 15%.*



4. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS ((expresados en UFC/g)

La arveja verde partida deberá cumplir con los requisitos microbiológicos

siguientes:

Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10⁴	10⁵

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

5. CALIDAD.

Se requiere arveja verde partida de grado 2 y/o 3

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la arveja verde partida

Criterio	N.° Máximo de defectos								
	Grado 1			Grado 2				Grado 3	
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4	Grado 5	Grado 6
1	0.0	0.7	1.0	1.0	1.0	0.2	0.0	0.0	10.0
2	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

6. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido color blanco de primer uso, que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la arveja verde partida, características indeseables que impidan su consumo.

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases de arveja debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM-
- Distribución gratuita
- Nombre del producto, indicando clase y variedad comercial.
- El grado de calidad.



- *Peso neto, en Kg.*
- *Nombre o razón social del productor*
- *Indicar “Producto Peruano”*
- *Indicar fecha de envasado/entrega, y fecha de vencimiento*
- *Para la impresión se usara tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.*
- *La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.*

8. PESO

El peso del producto por cada unidad debe ser 50 kg. Netos.

9. CERTIFICACIÓN

Boletín de Control de Calidad de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de control de calidad. Se evaluarán las características sensoriales y de cocción (esta última evaluación es opcional para la Municipalidad).

El proveedor deberá acompañar su producto con un informe de ensayo de los requisitos microbiológicos emitido por un laboratorio acreditado o un laboratorio de prestigio de la zona.

G.- LENTEJA MARRÓN

ESPECIFICACIONES TECNICAS

, de la familia de las Papilionáceas. Es una leguminosa seca o menestra.

La Lenteja de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera.*
- b.- Segunda.*
- c.- Tercera.*

2. REQUISITOS GENERALES

Deben estar exentos de olores y sabores extraños, causados por agentes físicos, químicos y/o microbiológicos. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptarán granos de clases y variedades contrastantes de acuerdo a lo establecido en el punto 5.

3. REQUISITOS FISICO QUÍMICOS

La Lenteja deberá estar exenta de olores y sabores extraños

- **Clasificación:** *La lenteja de acuerdo a su tamaño se clasificará en dos tipos*
 - *Tamaño 1: Diámetro \geq 75 mm.*



- **Tamaño 2:** Diámetro < 75 mm.
- **Uniformidad:** La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.
- **Contenido de humedad:** Máximo del 15%.
- **Sanidad y Aspecto:** La lenteja deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la Tabla de Requisitos de Sanidad.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la lenteja

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
1. Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
2. Grano picado, máx.	0.0	0.5	1.0
3. Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.0	6.0
Total grano dañado máx.	2.0	5.0	8.0
4. Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
5. Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
6. Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total, máximo	1.0	4.0	8.0
Total acumulado, máximo	3.0	9.0	16.0

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS ((expresados en UFC/g)

La lenteja sin germen deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes

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

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.



Para cada grado de calidad se debe aceptar como máximo el porcentaje total acumulado de defectos por sanidad, aspecto, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establezcan en la Tabla Requisitos de Sanidad.

No se deben aceptar en ninguno de los grados de calidad la lenteja que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.

La lenteja que no cumpla con los requisitos de sanidad y aspecto para ninguno de los grados de calidad, serán considerados fuera del grado.

5. CALIDAD

Se requiere lenteja marrón de primera calidad.

6. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido color blanco de primer uso, que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la lenteja, características indeseables que impidan su consumo.

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases de lenteja marrón debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- *PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM-*
- *Distribución gratuita*
- *Nombre del producto, indicando clase y variedad comercial.*
- *El grado de calidad.*
- *Peso neto, en Kg.*
- *Nombre o razón social del productor*
- *Indicar “Producto Peruano”*
- *Indicar fecha de envasado/entrega, y fecha de vencimiento*
- *Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.*
- *La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.*
- *El rotulado se hará de acuerdo a la norma técnica nacional vigente para el rotulado de los alimentos envasados destinado al consumo humano.*

8. PESO

El peso neto del producto por cada unidad debe ser 50 kg.

9. CERTIFICACIÓN

Boletín de Control de Calidad de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de control de calidad. Se evaluarán las características sensoriales y de cocción (esta última evaluación es opcional para la Municipalidad).

El proveedor deberá acompañar su producto con un informe de ensayo de los requisitos microbiológicos emitido por un laboratorio acreditado o un laboratorio de prestigio de la zona.



H.- AZÚCAR RUBIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO

Descripción General

El producto azúcar rubia, denominado también como azúcar sin refinar, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*), mediante procedimientos apropiados.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum. sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña.

B. Atributos del bien.

El producto Azúcar rubia doméstica deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Así mismo deberá cumplir con lo siguiente:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Humedad, % m/m		
- Cenizas conductimétricas, % m/m		
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, que modifica el Decreto Supremo N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01)
- Criterio microbiológico	Cumplir con lo indicado en el Grupo VI.2 "Azúcar rubia doméstica, chancaca" de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01)
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius que	Norma del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos 1)
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2.1 Contaminantes para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia	NTP 207.007:2009 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos

3. ENVASE



El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Art. 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, D.S. 007-98-SA).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polietileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la “NTP 207.055 AZÚCAR. Envases (...)” y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

4. ROTULADO

Los envases de Azúcar Rubia Doméstica deberán llevar rotulado, en forma destacada, el nombre del producto y las siguientes indicaciones, en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y la “NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos”), los mismos que deberán concordar con la “NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y la “NTP 207.058 AZÚCAR. Rotulado”, según corresponda:

En el rotulado de los envases de azúcar rubia debe estar impreso lo siguiente:

- *PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM*
- *Distribución gratuita*
- *Peso neto, en Kg.*
- *Indicar “Producto Peruano”*
- *Indicar fecha de envasado/entrega, y fecha de vencimiento*
- *Para la impresión se usara tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.*

5. PESO

El peso del producto por cada unidad debe ser de 50 Kg. Netos

6. TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Azúcar Rubia Doméstica características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II “Del transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA).

7. CERTIFICACIÓN

Boletín de Control de Calidad del área usuaria. Se evaluarán las características sensoriales y peso.

I.- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Grupo/clase/familia	:	Alimentos y bebidas para personas/aceites, azúcares, Granos y harinas con sus derivados/aceite comestible y similares.
Descripción general	:	es el aceite destinado al consumo humano, extraído de Frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de de 20°C y cumple con los requisitos propios de la norma



Especifica.

Aceite puro (Es el aceite proveniente de una sola materia

Materia prima)

Aceite mixto (Es el constituido por la mezcla de aceites

Puros)

2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

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

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

El

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

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

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



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

Material del Envase:

- **Presentación de 1 litro:** Envase PET (Transparente e incoloro) con capacidad para 1000 ml. Equivalente a 0.900 kg de peso neto.

Importante:

* Por cada 04 botellas de aceite vegetal de presentación de 1 litro, se debe entregar 1 botella de aceite vegetal de 450 ml, para cubrir los 4 Kg de producto que contiene cada canasta de alimentos para la modalidad del PANTBC.

* El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto, ni alterar la calidad del mismo.

* El material del envase debe ser adecuado para la conservación y manipuleo del producto y permitidos por la autoridad sanitaria.

3. OTRAS ESPECIFICACIONES

- **Rotulado**

En el rotulado de botellas de aceite debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM
- Distribución gratuita
- Nombre del producto,
- Peso neto, en Kg.
- Nombre o razón social del productor
- Indicar "Producto Peruano"
- Indicar fecha de producción y fecha de vencimiento
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

- **Certificación**

Boletín de Control de Calidad del área usuaria. Se evaluarán las características sensoriales y peso.

Forma de consumo y consumidores potenciales.

Productos de consumo directo. Los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad el abastecimiento de productos que además de cumplir con los requisitos exigidos a los productores en conserva, no usen en su elaboración insumos o preservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en consumidores.

J.- HUEVO FRESCO DE GALLINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO FRESCO ROSADO CON CASCARON

Denominación técnica : HUEVO FRESCO ROSADO CON CASCARON

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General : Se entiende por huevo rosado fresco de gallina (*Gallus domesticus*), al producto de figura esferoide producido por dichas aves domésticas, limpio, sano, sin fracturas exceptuando cuando ésta



sea capilar y que está constituido principalmente por el cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalaza, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) Características físico- organolépticas

Color de cáscara: Rosado

Tamaño :

Tamaño	Peso
Mediano	Una masa comprendida entre 49 g y 55,99 g

b) Requisitos mínimos de calidad.

Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán:

- *Estar con la cáscara de color rosado, limpio y sin rajaduras.*
- *No ser huevos anormales, excepto huevos con 2 yemas.*
- *Tener una cámara de aire de no más de 10 mm de profundidad.*
- *La yema será céntrica, rodeada por una clara no fluido.*
- *No haber sido incubados.*
- *Tener germen ligeramente visible como máximo.*
- *No desprenderá olores extraños.*
- *No estar contaminado.*

Aquel huevo que lleve un procedimiento de lavado una vez seco debe ser recubierto con aceite vegetal o mineral (parafina) de grado alimentario.



El procedimiento de cobertura debe ser efectivo y mantener la inocuidad del producto.

Calidad

c) Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Los huevos de gallina rosados, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	102
Salmonella sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia / 25 g o mL	-----

(*)/ Determinación en el contenido del huevo.

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general “m” presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a “M” son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes

Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Residuos de plaguicidas: Los huevos deberán cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Bifentrin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Diazinon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Disulfoton	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Etefon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Penconazol	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Tebuconazol	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Vinclozolin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg

3. CERTIFICACION



Boletín de Control de Calidad de la unidad usuaria de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de control de calidad. Se evaluarán las características sensoriales

4. OTRAS ESPECIFICACIONES

- **Presentación**

Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados. El envase será en jabs de 360 unidades, nuevas y exentas de cualquier materia u olor extraño. Se considerará 20 unidades de huevo por Kg

- **Transporte**

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los huevos de gallina rosados con cascarón, características indeseables que impidan su consumo. Cuando el citado bien constituya riesgo, su movilización será restringida; para lo cual, la Autoridad competente establecerá, mediante dispositivos legales, las medidas correspondientes.

- **Vida útil**

Consumo fresco

K.- CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General : Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado (anchoveta, caballa, jurel, sardina) fresco entero, cocido y envasado con salsa de tomate, y sometida a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a. Características:

Ingredientes:

Anchoveta (Engraulis ringens) u otro como Jurel, Caballo y Sardina, agua, pasta de tomate, sal y espesante.



b. Características físicas y organolépticas:

- **Apariencia del producto:** Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- **Apariencia del líquido de cobertura:** Salsa de tomate de color rojo brillante, consistente y homogéneo.
- **Olor:** Ligeramente ácido, característico a la salsa de tomate, libre de olores extraños.
- **Sabor:** Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- **Textura:** Suave a medianamente firme.
- **Consistencia de la salsa de tomate:** 9 – 11 °Brix.
- **Información Nutricional**

Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo:

- Proteínas : 14,0 - 18,0 g
- Grasas : 3,0 - 12,0 g
- Carbohidratos : 3,0 - 5,0 g
- Cenizas : 2,0 - 3,5 g
- Valor calórico : 95,0 - 200,0 Kcal

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

b. Requisitos

- Atributos del bien

El producto Conserva de Pescado en Salsa de Tomate deberá cumplir con lo establecido en el Manual:

Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola - SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010) y la R.M. N° 591-2008/MINSA.

Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Su producción debe haber contemplado estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación detalladas en el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

INDICADOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
<ul style="list-style-type: none"> • Físico organolépticos • Aspecto • Olor • Color • Sabor • Textura 	<p>Debe cumplir con lo indicado en los acápite 5.6.9.1.1 "Examen sensorial" y 5.6.9.1.2 "Evaluación de envase de hojalata".</p> <p>De manera complementaria, y en lo que corresponda, utilizar la Norma Técnica Peruana (NTP) de la referencia.</p>	<p>SGC-MAI/SANIPES, Revisión 02, Abril 2010, "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola".</p> <p>"NTP 204.054.2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Anchofeta o sardina peruanas en conserva, Requisitos".</p>
- Evaluación del doble Cierre	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata".	SGC-MAI/SANIPES, Revisión 02, Abril 2010, "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola".
- Vacío	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4 "Criterios de Calidad Sanitaria e inocuidad".	R.M. 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 bajo acidez y acidificados destinados al consumo humano".
INOCUIDAD		
- Esterilidad Comercial	Debe cumplir con lo indicado en el acápite XIX.1 "Alimentos de baja acidez, de pH > 4,5 procesados térmicamente y empaquetados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; salsas vegetales, guisados, sopas)".	R.M. N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Determinación de Histamina	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (Aplicable solo a cefalópodos y escudrinidos)".	SGC-MAI/SANIPES, Revisión 02, Abril 2010, "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola".



**Importante:*

El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.

3. CERTIFICACIÓN

El Contratista deberá entregar junto al producto durante la ejecución contractual un “Certificado Oficial Sanitario” que confirme que el bien entregado cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.1: Atributos del bien”. Dicho documento deberá ser emitido por el Instituto Tecnológico Pesquero-ITP (en base a el(los) Informe(s) de Ensayo emitido(s) por una Entidad de Apoyo (EA) acreditada por INDECOPI y autorizada por el ITP/SANIPES), que considere para la inspección y muestreo lo establecido en la “NTP 700.002 - Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección” y el “SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02 - Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola”.

4. OTROS

a) Envase

El producto deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

- Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado*

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja



1lb Tall (425g)	425	240	24
--------------------	-----	-----	----

- *Envases de hojalata no redondos en caja de cartón corrugado*

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1lb Oval (425g)	425	280	24

Importante:

- *Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.*

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

b) Rotulado/Etiquetado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metodológica Peruana “NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado” y en el Art. 150° del Título XII “Del Etiquetado o Rotulado” de la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de Registro Sanitario.



Además en el rotulado de cada envase que contenga el producto debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto,
- Peso neto, en Kg.
- Nombre o razón social del productor
- Indicar “Producto Peruano”
- Indicar fecha de producción y fecha de vencimiento
- Registro sanitario.
- Para la impresión se usara tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

c) Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 04 años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

5. FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto de consumo directo, el producto es requerido para la alimentación de madres gestantes, lactantes y de niños de 3 a 6 años de edad; por lo que los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que - además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva - no usen en su elaboración insumos o conservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en consumidores.

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Deben cumplir con lo establecido en los Artículos 31°, 36°, y 37° del Título IV “Del Almacenamiento y Transporte” de la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE).

7. PESO

El peso del producto por cada unidad (envase) deber ser 0.425 Kg netos, embalados en cajas de cartón corrugado de 24 unidades.

3. CERTIFICACIÓN.

Boletín de Control de Calidad del área usuaria. Se evaluarán las características sensoriales y peso

L.- PESCADO SECO SALADO

1. DEFINICION

El pescado seco salado es un producto obtenido del beneficio del pescado fresco salpreso tratado con sal y secado al sol, las especies pueden ser: Arahua, Sábalo, Maparate, Tucunaré, Palometa y Boquichico.



2. REQUISITOS GENERALES

No debe contener olores ni sabores extraños, causados por agentes físicos, químicos y/o microbiológicos.

3. REQUISITOS FISICO QUÍMICOS

Humedad máxima : 25%

4. REQUISITOS SANITARIOS Y ORGANOLÉPTICOS

Materias extrañas : máximo 0.8%

Rancidez : Ausente

Color : característico

Especie	N	Long. Mín	Long. Max	Prom.	D.S.	Referencia
Arahuana	191	38.5	87	62.5	9.2	60 cm Tang y Gomez, 2005
Boquichico	325	26.7	56	41.5	4.8	24 R.M. N° 147-2001-PE
Maparate	127	24	70	47.9	6.1	29 Ibama estado do Manaos
Tucunaré	431	23.5	60	42.2	5.7	26.5 Rofrio et al. 2000
Palometa	363	13.6	42	20.7	---	15 IBAMA, Estado do manaos

5. ENVASE

Deberá comercializarse en paquetes o envoltorios a base de hojas adecuadamente tratados y empanerados en canastos de fibra natural, de primer uso, con un peso neto escurrido fuera del empaque de 30 kilos cada uno; que permitan mantener sus características, muestreo e inspección y eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.

6. ROTULADO

En el rotulado de los envases pescado se imprimirá el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- **PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM-**
- **Distribución gratuita**
- **Nombre del producto, indicando clase y variedad.**
- **Peso neto, en Kg.**
- **Nombre o razón social del proveedor**
- **Indicar "Producto Peruano"**
- **Indicar fecha de envasado/entrega**

7. PESO

El peso neto del producto por cada panero debe ser 30 kg. Netos.



M.- GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Grated de pescado en agua y sal
Denominación técnica	: Grated de pescado en agua y sal
Tipo de alimento	: No perecible.
Grupo de alimentos	: Carne y derivados – Huevos
Unidades de medida	: Kilogramos
Descripción general	: Es un producto enlatado elaborado a partir de especies como: Atun (Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus)

2. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

a) Características físicas y organolépticas

- Apariencia: partículas separadas de músculo de pescado de tamaño uniforme que no se compacten formando una masa, sin restos de vísceras ni cola y libre de huesos operculares. En el caso de anchoveta incluye porción ósea y la piel debe de ser eliminada para mejorar el color.
 - Color: de pardo claro a oscuro, propio de la especie.
 - Textura: Granular, desmenuzado, jugosa no pastosa.
 - Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.
 - Sabor: a pescado cocido, libre de sabores extraños.
 - Apariencia del Líquido de cobertura: color pardo claro (*).
- * Se considera sal y agua (salmuera) como líquido básico de cobertura, no obstante que se valora como conforme la inclusión de aceite vegetal en dicho líquido de gobierno.

b) Información Nutricional

- Humedad: 65,50 – 75,40 %
- Proteínas: mínimo 15,00 %
- Grasas: Mínimo 2,00 %
- Cenizas: 1,50 – 2,90 % en el caso de la anchoveta hasta 3,5 %
- Valor calórico: 98,80 – 168,10 kcal/100g

Niveles superiores en contenidos de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.

3. REQUISITOS

Certificado sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP).

4. CERTIFICACIÓN

Obligatorio



5. OTRAS ESPECIFICACIONES

a). Presentación

- Envases de hojalata, en cajas de cartón corrugado.
- Envases redondos: $\frac{1}{2}$ lb. Tuna (170 g).

Tipo de envase	N° de envases por caja	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)
$\frac{1}{2}$ lb. Tuna	48	170	130

*El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7 mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

b) Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 4 años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

c) Etiquetado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metodológica Peruana "NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado" y en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de Registro Sanitario.

Además en el rotulado de cada envase que contenga el producto debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM
- Distribución gratuita
- Nombre del producto,
- Peso neto, en Kg.
- Nombre o razón social del productor
- Indicar "Producto Peruano"
- Indicar fecha de producción y fecha de vencimiento
- Registro sanitario.
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

d) Forma de Consumo y Consumidores potenciales

Producto de consumo directo. El producto puede ser requerido para la alimentación diaria de madres gestantes, lactantes y de niños de 3 a 6 años de edad; por lo que los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva no usen en su elaboración insumos o preservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en consumidores



N.- GRATED DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL

CARACTERISTICAS GENERALES

Características generales del bien

Denominación del Bien	:	CONSERVA DE GRATED DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	:	CONSERVA DE GRATED DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL
Tipo de alimento	:	No perecible
Grupo de alimentos	:	Carne y derivados – Huevos
Unidades de medida	:	Kilogramos
Descripción general	:	Es un producto enlatado elaborado a partir de especies como Atún (<i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , <i>Thunnus tonggol</i> , <i>Euthynnus affinis</i> , <i>Euthynnus alletteratus</i> , <i>Euthynnus lineatus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Sarda chiliensis</i> o <i>Sarda orientalis</i>) anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>), caballa (<i>Scomber japonicus</i>), cocida y envasada en aceite vegetal y sal.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Características físicas y organolépticas

- *Apariencia: partículas separadas de músculo de pescado de tamaño uniforme que no se compacten formando una masa, sin restos de vísceras ni cola y libre de huesos operculares. En el caso de anchoveta incluye porción ósea y la piel debe de ser eliminada para mejorar el color.*
 - *Color: de pardo claro a oscuro, propio de la especie.*
 - *Textura: Granular, desmenuzado, jugosa no pastosa.*
 - *Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.*
 - *Sabor: a pescado cocido, libre de sabores extraños.*
 - *Apariencia del Líquido de cobertura: color pardo claro (*).*
- * Se considera sal y aceite vegetal como líquido básico de cobertura.

Información Nutricional

- *Humedad: 65,50 – 75,40 %*
- *Proteínas: mínimo 15,00 %*
- *Grasas: Mínimo 2,00 %*
- *Cenizas: 1,50 – 2,90 % en el caso de la anchoveta hasta 3,5 %*
- *Valor calórico: 98,80 – 168,10 kcal/100g*

Niveles superiores en contenidos de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.

REQUISITOS

Certificado sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP).



EXIGIR CERTIFICACIÓN

Obligatorio

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

- Envases de hojalata, en cajas de cartón corrugado.

- Envases redondos: $\frac{1}{2}$ lb. Tuna (170 g).

Tipo de envase	Nº de envases por caja	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)
$\frac{1}{2}$ lb. Tuna	48	170	130

Presión de vacío: Mínimo 3 pulg. de Hg. (**)

** El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7 mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 4 años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

Etiquetado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metodológica Peruana "NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado" y en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de Registro Sanitario.

Además en el rotulado de cada envase que contenga el producto debe estar impreso el logotipo de la MPDM y deberá indicar lo siguiente:

- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- MPDM
- Distribución gratuita
- Nombre del producto,
- Peso neto, en Kg.
- Nombre o razón social del productor
- Indicar "Producto Peruano"
- Indicar fecha de producción y fecha de vencimiento
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Forma de Consumo y Consumidores potenciales

Producto de consumo directo. El producto puede ser requerido para la alimentación diaria de madres gestantes, lactantes y de niños de 3 a 6 años de edad; por lo que los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva no usen en su elaboración insumos o



preservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en consumidores.

N.- FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



Y presentará las siguientes características:

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

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la

NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010). (Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Envases redondos: ½ lb. Tuna (170 g), en cajas de cartón corrugado.

	Tipo de envase	N° de envases por caja	Peso neto (g) mínimo	Peso escurrido aproximado (g)	
Presión					de vacío (*):
-	½ lb. Tuna	48	170	130	Envases
redondos:					Mínimo 3 pulg.
de Hg (76.2 mm Hg).					

* El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m.) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019,



8.1 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010) y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

- Nombre del producto
- Nombre de la especie de la conserva.
- Fecha de envasado/fecha de vencimiento.
- Lote/en la unidad
- Peso neto/en la unidad
- Peso escurrido/en la unidad.
- Registro Sanitario
- Distribución gratuita.

4. REQUISITOS

Certificado sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP).

5. CERTIFICACIÓN

6. Obligatorio

7. OTRAS ESPECIFICACIONES

- **Tiempo de vida útil.**

Vida útil aproximada: cuatro (04) años, almacenamiento a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

- **Etiquetado**

Debe cumplir con lo establecido en la NORMA Sanitaria vigente para las actividades pesqueras y acuícolas, además de consignar el Registro Sanitario.

- **Forma de consumo y consumidores potenciales**

Producto de consumo directo. Los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos de conserva- no usen en su elaboración insumos de preservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en los consumidores.

- **Envases.**

De acuerdo a los requisitos establecidos.

* No debe presentar fugas de producto, la tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma.

- **Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA).



Característica	Común
Cáscara	Limpia, ligeramente sucia o manchada y sin lavar, de color rosado y forma característica.
Cámara de aire	Ligeramente móvil, no más de 10 mm de profundidad
Yema	Ligeramente visible, contenido neto , móvil, céntrica
Clara	Transparente y ligeramente firme
Germen	Ligeramente visible

8. FORMA DE PAGO

El pago se realizará después de recepcionado los productos alimenticios, previa conformidad por parte del área usuaria de la Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano.

9. CONDICIONES DEL CONTRATO

La entrega de los alimentos es en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial Datem del Marañón, ubicado en la esquina de las calles Tigre con Oleoducto de la ciudad de San Lorenzo, distrito de Barranca, provincia Datem del Marañón.

El precio de los productos incluye el traslado hasta el Almacén de la Municipalidad y la estiba de los mismos.

10. CRONOGRAMA Y PLAZO DE ENTREGA

De acuerdo al siguiente al siguiente cronograma.

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 el monto de **S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles)**, en la caja de Municipalidad Provincial Datem del Marañón sito en Calle Tigre N° 249 – San Lorenzo – Datem Del Marañón - Loreto.



Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley 30225, Modificado por el D.L N° 1444 Ley de Contrataciones del Estado, Su Reglamento y sus Modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la ley de impulso al Desarrollo Productivo y Al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil en forma Supletoria.
- Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley 26842 Ley General de Salud
- Ley 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.

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.

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/>



- 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) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁴**
- f) 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)**
- g) El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos 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 y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de 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) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

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.



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 acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso. CARTA FIANZA.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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 – PIDE⁶ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

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*

⁶ 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/>

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

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.

2.4. 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 la Calle Tigre N° 249 – San Lorenzo – Datem Del Marañón – Loreto.

Importante para la Entidad

- En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:

“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. 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 [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”

- 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 monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

Incorporar a las bases o eliminar según corresponda.

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



Importante para la Entidad

Esta disposición solo debe ser incluida en el caso que la Entidad considere la entrega de adelantos:

2.5. ADELANTOS¹⁰

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

El contratista debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos¹¹ mediante [CONSIGNAR CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos por cada entrega de acuerdo al cronograma.

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

- Recepción del [RESPONSABLE DEL ALMACEN DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DATEM DEL MARAÑÓN.
- Informe del funcionario responsable del [DIVISION DE ALIMENTACION Y NUTRICION ADSCRITA A LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Facturas y Guías de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en la Calle Tigre N° 249 – San Lorenzo – Datem Del Marañón - Loreto.

Importante para la Entidad

Esta disposición sólo deberá ser incluida en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la Entidad considere el reajuste de los pagos, según lo establecido en el expediente de contratación.

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

[[DE SER EL CASO, CONSIGNAR EL PROCEDIMIENTO DE ACUERDO A LO PREVISTO EN EL NUMERAL 38.1 DEL ARTÍCULO 38 DEL REGLAMENTO].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

¹⁰ Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

¹¹ De conformidad con el artículo 153 del Reglamento, esta garantía debe ser emitida por idéntico monto y un plazo mínimo de vigencia de tres (3) meses, renovable por un plazo idéntico hasta la amortización total del adelanto otorgado. Cuando el plazo de ejecución contractual sea menor a tres (3) meses, las garantías pueden ser emitidas con una vigencia menor, siempre que cubra la fecha prevista para la amortización total del adelanto otorgado.



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.

CONDICIONES DE CONTRATO Y CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega de los alimentos es en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial Datem del Marañón, ubicado en la esquina de la calle Tigre con Oleoducto. El precio de los productos incluye el traslado hasta el Almacén de la Municipalidad y la estiba de los mismos.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá presentar la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Certificado de fumigación de Planta y sus Almacenes, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, en el mismo que deberá constar la desinsectación, desratización, desinfección, Desinfeccion de reservorios de agua y limpieza de tanques septicos; emitida por una empresa de saneamiento ambiental autorizada por la dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud de nivel territorial en cumplimiento del Decreto Supremo N° 022-2001-SA. En caso de que el postor sea fabricante sólo deberá presentar el certificado de fumigación de planta; siempre que los almacenes se encuentren ubicados dentro de la misma planta; y si es que los almacenes se encuentran ubicados fuera de la planta deberá presentar ambos certificados. En caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación del almacén. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante no deberá presentar el referido certificado.b) Certificado de capacitación en buenas practicas de almacenamiento, Buenas Practicas de Manufactura, programa de higiene y sanemiento, Principios y Pasos para la aplicación del Sistema HACCP, Diplomado en Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad y de sus ámbitos aplicativos PHS, POE, POES, BPM, BPAL, HACCP, trazabilidad y retiro de productos, inspección y muestreo empleando la norma ISO-2859-I-2013, otros procedamiento, planes, programas y manuales y auditoria HACCP, . del responsable de Control de Calidad de la empresa postora.c) Certificado en la interpretación en la norma ISO 9001:2015 del responsable de Control de Calidad de la empresa postora.d) PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL



	<p>TRABAJO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA R.M. 239-2020-MINSA Y SUS NORMAS MODIFICATORIAS.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a) Copia simple del Certificado de fumigación de Planta y sus Almacenes, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, en el mismo que deberá constar la desinsectación, desratización, desinfección, Desinfección de reservorios de agua y limpieza de tanques sépticos; emitida por una empresa de saneamiento ambiental autorizada por la dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud de nivel territorial en cumplimiento del Decreto Supremo N° 022-2001-SA. En caso de que el postor sea fabricante sólo deberá presentar el certificado de fumigación de planta; siempre que los almacenes se encuentren ubicados dentro de la misma planta; y si es que los almacenes se encuentran ubicados fuera de la planta deberá presentar ambos certificados. En caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación del almacén. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante no deberá presentar el referido certificado.</p> <p>b) Copia simple de los certificados de: Certificado de capacitación en buenas practicas de almacenamiento, Buenas Practicas de Manufactura, programa de higiene y sanemiento, Principios y Pasos para la aplicación del Sistema HACCP, Diplomado en Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad y de sus ámbitos aplicativos PHS, POE, POES, BPM, BPAL, HACCP, trazabilidad y retiro de productos, inspección y muestreo empleando la norma ISO-2859-I-2013, otros procedimiento, planes, programas y manuales y auditoria HACCP, . del responsable de Control de Calidad de la empresa postora.</p> <p>c) Copia simple del Certificado en la interpretación en la norma ISO 9001:2015 del responsable de Control de Calidad de la empresa postora.</p> <p>d) Copia simple de su constancia de registro emitido por el ministerio de salud del PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL TRABAJO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA R.M. 239-2020-MINSA Y SUS NORMAS MODIFICATORIAS.</p> <div><p>Importante</p><p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p></div>
--	---

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 120,000.00 (CIENTO VEINTE MIL Y 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/ 85,000.00(OCIENTA Y CINCO MIL 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 no perecibles a entidades publicas y/o privadas y/o público en general y/o programas sociales del estado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 pago¹², 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 societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p>Importante</p><p><i>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</i></p></div>
--

¹² 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”.



Contrataciones del Estado”.

C.	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
C.1	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Minimo con Dos (02) años con experiencia de haberse desempeñado como responsable de control de calidad de la línea de almacenamiento de productos alimenticios no perecibles aptos para el consumo humano para programas sociales de entidades publicas y/o privadas, requerido como responsable de la gestion de los productos para ejecutar la prestación objeto de la convocatoria.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div><p>Importante</p><ul style="list-style-type: none"><i>El tiempo de experiencia mínimo debe ser razonable y congruente con el periodo en el cual el personal ejecutará las actividades para las que se le requiere, de forma tal que no constituya una restricción a la participación de postores.</i><i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i><i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i><i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></div>

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>[100] puntos</p>



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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], 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.

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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

¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada 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.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante [INDICAR TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)



DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		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 compra¹⁷

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹⁷ 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.



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



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

¹⁸ 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.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.



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 compra²¹

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.

²¹ 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

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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 N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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)

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	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 que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación*



principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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]”.

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*



“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁵ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



Importante

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										

²⁷ 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.

²⁸ 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 periodo.

²⁹ 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".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

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

LICITACION PUBLICA N°002-2022-MPDM-CS -1era Convocatoria.

.-

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.