

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • 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	Advertencia • 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	Importante para la Entidad • 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 eliminados 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 Izquierda: 2.5 cm Inferior: 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 8 : Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificado: 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	Espado	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 sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y octubre de 2022

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
02-2023-MPNVCS- PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA
CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE
ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE
AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA –
PANTBC - AÑO FISCAL 2023 DEL DISTRITO DE NASCA –
PROVINCIA DE NASCA – DEPARTAMENTO DE ICA”.**

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° 1334, "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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.

El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 143 del Reglamento.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

[Firma]

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>).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

[Firma]

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-emitar-cartras-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
RUC N° : 20147705850
Domicilio legal : EN LA CALLE CALLAO N°865-NASCA-ICA
Teléfono: : 056-522418
Correo electrónico: : luis.inga@municipinasca.gob.pe, carlos.santibsan@municipinasca.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC - AÑO FISCAL 2023 DEL DISTRITO DE NASCA - PROVINCIA DE NASCA - DEPARTAMENTO DE ICA.

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMO	8,505.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	1,701.00
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	1,134.00
4	QUINUA ENTERA GRADO 2	KILOGRAMO	1,134.00
5	MAIZ MOTE	KILOGRAMO	2,835.00
6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	2,835.00
7	PAPA SECA	KILOGRAMO	2,268.00
8	LECHE EVAPORADA ENTERA	LATAS X 0.400 GR	8,505.00
9	ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL	LATAS X 0.170 GR	5,102.00
10	FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	LATAS X 0.170 GR	3,401.00
11	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	2,268.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION GERENCIAL N°036-2023-GAF/MPN el 08 de marzo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO
RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar en:

Caja de la Entidad, sitio en la Calle Callao N° 865-Nasca-Nasca-Ica

Recoger en: En la Sub Gerencia de Logística y Servicios Generales.

Costo de bases: Impresa: S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles)

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023..
LEY N° 31639, Ley De Equilibrio Financiero Del Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2023.
COMITE DE SELECCION

- TUO de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N°082-2019-EF.

- D.S. N° 344-2018-EF, que aprobó el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias

- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, modificado mediante Decreto legislativo N°1272

- Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, modificada mediante Ley N° 30937.

- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública, su modificatoria mediante Ley N° 30934.

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

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Importante

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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

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/>

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA – PANTBC - AÑO FISCAL 2023 DEL DISTRITO DE NASCA – PROVINCIA DE NASCA – DEPARTAMENTO DE ICA.

Finalidad pública
La presente contratación tiene por finalidad la adquisición de la canasta alimentaria para el Programa de alimentación y nutrición para el paciente con tuberculosis y familia – PANTBC, de la Municipalidad Provincial de Nasca, para distribuir a través de los establecimientos de Salud del ministerio de salud, de la provincia de Nasca, para el consumo del año fiscal 2023.

2. Características del bien a contratar


Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMO	8,505.00
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	1,701.00
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	1,134.00
QUINUA ENTERA GRADO 2	KILOGRAMO	1,134.00
MAIZ MOTE	KILOGRAMO	2,835.00
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	2,835.00
PAPA SECA	KILOGRAMO	2,268.00
LECHE EVAPORADA ENTERA	LATAS X 0.400 GR	8,505.00
ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL	LATAS X 0.170 GR	5,102.00
FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	LATAS X 0.170 GR	3,401.00
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	2,268.00

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

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

- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados 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 Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de partes de la entidad en calle Callao N° 865, distrito y provincia de Nasca, departamento de Ica.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.

2.1 Características técnicas

Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

ITEM N° 01

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ARROZ PILADO CORRIENTE
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

El arroz pilado corriente debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe:	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo.									
	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.									
	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6.2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm
	Clase		Longitud del grano entero							
Largo	De 6.6 mm o más									
Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm									
Corto	Menos de 6.2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 2,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 8%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 10,0%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materia extraña inorgánica).	Máximo 0.35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0.10%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado corriente);
- tipo de arroz (arroz pilado);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG
² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

ITEM N° 02

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. **Del bien**
La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Requisitos generales								
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
ASCA								
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

- grado del arroz
- país de origen.

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

2.4. **Inserto**
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

PRECISION 1:
CLASE DE ARROZ REQUERIDO: ARROZ PILADO CORRIENTE

PRECISION 2:
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1 KG.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

1. **Envase**

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

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

Rotulado
En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, además de cumplir lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007 - 98 - SA y sus modificatorias, deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición. Asimismo, deberán considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205. 011. 2021.

- a) Nombre comercial (arroz pilado corriente)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado)
- c) grado de arroz
- d) País de origen.

Presentación	Peso neto (kg)
Bolsas de polietileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado)	1,00

El nombre del producto ARROZ PILADO CORRIENTE GRADO 3.

- La longitud del grano: Largo.
 - El contenido neto de 1 kilogramo.
 - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
 - Número del Registro Sanitario.
 - El país de origen.
 - La identificación del lote.
 - El mes y año de envasado.
 - El mes y año de vencimiento.
 - Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.
- Importancia:**
La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 kg. Transparente, en el rotulo debe de Indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la Entidad)-Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con Tuberculosis y Familia - PANTEC y prohibido su venta.

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

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

2.2. Envase y/o embalaje
La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
² NTP 399.163-1:2017/CT 1.2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

PRECISION 1:
NINGUNA

PRECISION 2:
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1 KG.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

1.1. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisado el 2019).

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

Presentación	Presentación	Peso neto (kg)
Bolsa de polietileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado)		1.00

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

1.2. Rotulado

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

- El nombre del producto.
- El grado de calidad "Grado 2 - superior."
- Calibre del grano: 1
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto en 1 kilogramo.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 kg. Transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca, Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

[Firma]
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

[Firma]
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

[Firma]
SEGUNDO MIEMBRO

ITEM Nº 03

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
 - Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
 - GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2.00%	
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol.
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Aspecto		CORRIGENDA 1. Frijol.
- Grano enfermo	0.00%	LEGUMINOSAS, 1ª Edición
- Grano picado	Máximo 2.00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%	
- Grano arrugado	Máximo 2.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluidos el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.


Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

PRECISIÓN 1:
NO APLICA

PRECISIÓN 2:
PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1 KG.

ITEM N° 04

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

1.1. Envase

El frijol canario calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex: CXC 1 - 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163 - 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuos o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberá estar fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan.

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

2 NTP 399.163 - 1: 2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición.

No deberán transmitirse al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos y sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015 y su Corrigenda Técnica.

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

Presentación

Presentación	Peso neto (kg)
Bolsa de polietileno y/o bolsa BOOP (polipropileno biorientado)	1.00

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

1.2. Rotulado

En el rotulado de los envases de frijol canario calidad 2 - superior deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015 y su Corrigenda Técnica.

- El nombre del producto.
- El grado de calidad "Grado 2 - superior".
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto en 1 kilogramo.
- Fecha de vencimiento.
- Código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
- Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 kg. transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca, Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente con Tuberculosis y familia - PANTBC y prohibido su venta.

Mensual

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062.2021 ANDINOS, Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13.0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3.5%								
- Grasa	Mínimo 4%								
- Fibra cruda	Mínimo 4%								
- Saponina	Menor que 0.12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Díámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1.7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1.40 a 1.70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1.20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Díámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1.7	Medianos	Entre 1.40 a 1.70	Pequeños
Tamaño de los granos	Díámetro promedio de los granos (mm)								
Grandes	Mayor a 1.7								
Medianos	Entre 1.40 a 1.70								
Pequeños	Mayor a 1.20								
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 94%								
- Granos quebrados	Máximo 2.0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0.5%								
- Granos germinados	Máximo 0.5%								
- Granos recubiertos	0%								

NTP 205.062.2021
GRANOS ANDINOS.
Quinua en grano. Requisitos.
3ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062.2021:

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.4. de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE

PRECISION 1:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRECISION 2:
PESO NETO POR CADA ENVASE: 1 KG.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

3.1 Presentación: Bolsas 1 Kilogramo

Presentación
Bolsas de polietileno y/o bolsa BOOP (polipropileno biorientado)

Peso neto máximo (Kg)
1.00

SEGUNDO MIEMBRO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente. Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062.2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

3.1 Rotulado

El contenido del rotulado.

- Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Condigo de rastreabilidad generado en Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Nombre del alimento.
- Peso neto.
- Nombre o razón social u dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código a clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.

La fecha de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 Kg.
Transparente, en el rotulo debe indicar Municipalidad provincial de Nasca (Escudo de la Entidad) - Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

ITEM N° 05

FICHA TECNICA APROBADA

- 1.1 Denominación técnica
1.2 Tipo de alimentos
1.3 Grupo de alimentos
1.3.1 Descripción General
- Maíz Molido
 - No perecibles
 - Cereal 4
 - Es el maíz entero que ha sido mejorado en solución alcalina caliente (gelado) y secado. Envasado herméticamente.

2. CARACTERISTICAS TECNICAS

2.1. Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Blanco cremoso
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños
Aspecto	Granos sueltos, exento de materiales extraños

2.2. Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14.5%	NTP 205.035.2016
Cenizas	Máximo 1.5 %	TRIGO. Trigo mote.
Alcalinidad	Máximo 0.1%	Requisitos.

Envase y/o empaque

El maíz mote deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2004, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan.
No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014.

Precisión 2: el peso neto: Presentación del producto de 1 kilogramo, por envase en material de polietileno.

Rotulado
En el rotulado de los envases de maíz mote deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014:

- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto en 1 kilogramo
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 kg. transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca, Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

ITEM N° 06:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
2.1. Del bien	
El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007.2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z	
	El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007.2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007.2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

PRECISION 1:
NINGUNA

PRECISION 2:

PESO NETO DEL PRODUCTO: 1 KG.

CARACTERISTICA DEL ENVASE

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser 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 la calidad sanitaria y composición del producto durante toda la 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.

según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto supremo N° 034 - 2008 - AG.

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

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

Presentaciones

Presentación	Peso neto (kg)
bolsas de polietileno y/o bolsas BOPP(polipropileno fientado)	1.00

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

Rotulado

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

Nombre del producto.
Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
Nombre y dirección del fabricante.
Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.

- e) Número de Registro Sanitario.
 - f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex
 - g) Código o clave del lote.
 - h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
 - i) Forma en que se presenta por ejemplo: granulado.
 - j) Peso neto en 1 kilogramo del producto envasado.
- Importante:** La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 kg. transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la Entidad) - Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibida su venta.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION


PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION


PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION


SEGUNDO MIEMBRO

ITEM N° 07

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).	
Materias extrañas	No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral y no más de 0.10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, y regulación complementaria.
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.	
INOCUIDAD	La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802.2017.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802.2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

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

2.4. Inserto

Inserto de NASOJO aplica.

COMITÉ DE SELECCIÓN

Precisión 4: No aplica.

SEGUNDO MIEMBRO

PRECISION 1:
NINGUNA

PRECISION 2:

PESO NETO DEL PRODUCTO: 1 KG.

CARACTERISTICA DEL ENVASE

Presentación	Peso neto
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	1,00

3.2 Envases

Envase primario	Envase secundario
Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado)	Bolsas de polietileno de primer uso.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto.

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

Nombre del producto

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

Peso neto. 1 Kilogramo.

Nombre o razón social y dirección del fabricante.

Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en la etiqueta adicional.

Código o clave de lote.

Fecha de vencimiento.

Condiciones de conservación.

Número de Registro Sanitario.

Instrucciones para su uso.

País de origen (requisito adicional).

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere bolsas de polietileno por 1 Kg. transparente, en el rotulo debe indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la Entidad) - Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

ITEM N° 08:

ITEM N° 08:

FICHA TECNICA

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

1.1. DENOMINACION TECNICA : LECHE EVAPORADA ENTERA

1.2. DESCRIPCION GENERAL : Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202 002 2007 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche evaporada. Requisitos, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

REQUISITOS: Leche entera, emulsificante (E - 322), estabilizantes (E - 339) (E - 407) y vitaminas A y C.

3. COMPOSICION CENTESIMAL:

Presidencia	Grasa (%)	Sólidos totales (%)
Min. 7,5		
Min. 25,0		

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

COMITE DE SELECCION

4.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCION
Color	De blanco a crema
Olor	Agradable, exento de olores extraños
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.
Aspecto	Líquido uniforme

4.2 REQUISITOS FISICO- QUIMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa (%)	Mínimo 7,5
Salidos totales	Mínimo 25,0
Proteína (%)	Mínimo 5,95
Proteína en los SNG (%)	Mínimo 34,0
Peso Neto (g)	Mínimo 410

3. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

REQUISITO		n	m	c
Microorganismos mesófilos aerobios (ufc/ml)		5	100	0

Incubación durante 7 días a 35 – 37 °C

Método de Ensayo: ISO 4833: 2003 M microbiology food and animal feedings stuffs. Horizontal method three enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products

Donde:

- n: Número de envases muestreados
- m: Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c: Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.- Contenido por envase

NUTRIENTES	CONTENIDO por 410 g	CONTENIDO por 100 g
Proteínas (g)	24.395	5.95
Carbohidratos (g)	Por diferencia	
Grasa (g)	30.8	7.5
Calcio (mg)	902.0	220.0
Fósforo (mg)	738.0	180.0
Vitamina A (UI)	3.280	800
Vitamina C (mg)	45.0	11.0
Energía (kal)	737.51	131.10

6. PRESENTACION

6.1. Envases

La presentación es en envases de 400 g

6.2. Embalaje

Tabletas x 24 envases x 400 g.

6.3. Rotulado

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038 2009 – para "Alimentos Envasados, Etiquetados (7ma edición)" y la NTP 202.085 2006 Leche y productos lácteos -. Además, deben contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante

- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebiles, expresando en idioma español, en forma completa y clara.

7. VIDA UTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto será como mínimo tres (3 meses) contándose a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

8. CERTIFICACION EN CADA REMESA

Obligatoria

En cada remesa el proveedor deberá adjuntar los certificados que incluyen:

Análisis organoléptico

Análisis Físico Químico Análisis Microbiológico

Los certificados deben identificar claramente los lotes.

PRESIDENTE

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2659 – 1: 2013 , S – 4, AQL 6.5 % , Plan de muestreo simple normal.

9. CUMPLIMIENTO DE NORMAS REGLAMENTARIAS

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

Copia simple del registro sanitario vigente a la presentación de propuestas, expedido por DIGESA, en la que debe indicarse el nombre del producto, como lo dispone los artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007 – 98 – SA.

Para el caso de registros sanitarios cuya denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en la base, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado.

- Declaración Jurada que indique en forma detallada la procedencia de origen del insumo en concordancia con el Art. 2° de la ley 27712, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4 de la ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90% de insumos de origen nacional.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO
SEGUNDO MIEMBRO

ITEM Nº 09:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
 - Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
 - Unidad de medida : LATA
 - Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.
- Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según lo indicado en el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).
- En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).
- La Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En aceite vegetal	
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas o: - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	Rancio: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: - Olor característico y persistente de aceite	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <u>Olor y sabor:</u> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa. <u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición. <u>Material extraño crítico:</u> - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <u>Material extraño:</u> - Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros. - Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. - Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "bodo".	
Materias extrañas		
Otros defectos		
Defectos de manufactura		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
-	Cortes de cabeza no uniformes.	
-	Unidades de tamaño no uniforme.	
-	Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.	
-	Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias.	
-	Excesivo contenido de sal.	
-	Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.	
-	Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.	
-	Roturas visibles en la parte ventral.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. **Rotulado**
Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones. el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4. **Inserto**
No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE
NINGUNA

PRECISION 2:
PESO NETO DEL PRODUCTO: 0.170 GR.
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

Envase primario (*)		Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil		Cajas de cartón corrugado de primer uso

Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, en presentación de 0.170 (Kg)

Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarado en el Protocolo de

Registro Sanitario.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

ITEM N° 10:

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (Revisada el 2016).

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto 0.170 gramos
- Peso en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional.

rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura, en una completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere la presentación de la Conserva en Latas por 0.170 Gr, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la entidad) - Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

2.2 Condiciones contractuales

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
- : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
- : LATA
- : El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Aspecto y color	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Medio de cobertura	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoqueamiento.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION
SEGUNDO MIEMBRO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002-2018 Cantidad de producto en preenvases, 3ª Edición.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Fileté, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación, 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente¹.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo indicado en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRÉSIDENTE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

PRIMER MIEMBRO

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

Precisión 2:

PESO NETO DEL PRODUCTO: 0.170 GR.

CARACTERÍSTICA DEL ENVASE

Envase primario (*)	Envase secundario
Hojalata con tapa abre fácil.	Cajas de cartón conguado de primer uso

Se podrá aceptar tapa ciega o con abre fácil, en presentación de 0.170 (Kg)

Tiempo de vida útil

La vigencia del producto debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarado en el Protocolo de Registro Sanitario.

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

2.3 Rotulado

- Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE Aprueban norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018.2015. Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto 0.170 gramos.
 - Peso en gramos.
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora la que podrá figurar en etiqueta adicional.
 - Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
 - Identificación del bote, que también podría estar en el propio envase del producto.
 - País de origen en caso de importación.
 - Fecha de producción y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de almacenamiento.
 - Información Nutricional.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere la presentación de la Conserva en Latas por 0.170 Gr, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la entidad) - Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

ITEM N° 11:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida : LITRO
Descripción general : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

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

CARACTERISTICA DEL ENVASE

Presentaciones

Presentación	Contenido
Poliétileno Tereftalato (PET) con tapa.	1.00 Litro

PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL QUE DEBE ESTAR ROTULADA

2.2 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209 038-2009 (revisada el 2014):

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de registro sanitario.

f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la Norma sanitaria peruana que le es aplicable.

g) Código o clave del lote.

h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo:

"Manténgase protegido de la luz"

i) Contenido en litros, del producto envasado.

Importante: La Municipalidad Provincial de Nasca requiere Botellas de Polietileno Tereftalato (PET) con tapa. Por 1 Litro, transparente, en el rotulo debe de indicar Municipalidad Provincial de Nasca (Escudo de la Entidad) Programa Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC y prohibido su venta.

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición, y la NTP 209 038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

PRECISION 1:
NINGUNA

PRECISION 2:
PESO NETO DEL PRODUCTO: 1 LITRO.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

2.1 Envase, embalaje y rotulado

2.1.1 Envase

Se precisa en la ficha técnica de cada producto.

2.1.2 Embalaje

Se precisa en la ficha técnica de cada producto.

2.1.3 Rotulado

Se precisa en la ficha técnica de cada producto.

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

Los bienes se entregarán en los almacén de Programas Sociales, sito: Pasaje Ángela S/N (al costado de ESSALUD-Nasca) en el distrito de Nasca, provincia de Nasca y departamento de Ica.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de 5 días hábiles, posteriores a la firma de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

ITEM 1:

ENTREGA	FECHA DE ENTREGA
1 RA	Alos 5 días hábiles de la firma de contrato.
2 DA	15/06/2023
3 RA	14/07/2023
4 TA	15/08/2023
5 TA	17/10/2023
6 TA	15/12/2023

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	TOTAL
ARROZ PILADO CORRIENTE	KILOGRAMO	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,255.00	8,505.00
LENTEJA CALIDAD 2	KILOGRAMO	280.00	280.00	280.00	280.00	280.00	301.00	1,701.00
SEÑOR CANARIO SUPERIOR A	KILOGRAMO	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	1,134.00
CALIDAD 2	KILOGRAMO	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	1,134.00
QUINUA ENTERA GRADO 2	KILOGRAMO	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	189.00	1,134.00
MAIZ MOTE SOCA	KILOGRAMO	475.00	475.00	475.00	475.00	475.00	460.00	2,835.00
MAIZ MOTE RUBIA	KILOGRAMO	475.00	475.00	475.00	475.00	475.00	460.00	2,835.00
DOMESTICA	KILOGRAMO	384.00	384.00	384.00	384.00	384.00	348.00	2,268.00
PAPA SECA	LATAS X 0.400 GR	1,416.00	1,416.00	1,416.00	1,416.00	1,416.00	1,425.00	8,505.00
LECHE EVAPORADA ENTERA	LATAS X 0.170 GR	864.00	864.00	864.00	864.00	864.00	782.00	5,102.00
ANCHOVETA ENTERA	LATAS X 0.170 GR	576.00	576.00	576.00	576.00	576.00	521.00	3,401.00
VEGETAL	LITROS	384.00	384.00	384.00	384.00	384.00	348.00	2,268.00
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	384.00	384.00	384.00	384.00	384.00	348.00	2,268.00

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

3.2.2.1 MUESTRA Y REPOSICION

- a) ITEM N° 01 ARROZ PILADO CORRIENTE, ITEM N° 02 LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR, ITEM N° 03 FRUJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR , ITEM N° 04 QUINUA ENTERA GRADO 2, ITEM N° 05 MAIZ MOTE, ITEM N° 06 AZUCAR RUBIA DOMESTICA, ITEM N° 07 PAPA SECA, ITEM N° 08 LECHE EVAPORADA ENTERA, ITEM N° 11 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.
El proveedor dejará una cantidad suficiente del producto para el análisis, dirimencia, merma y/o deterioro, la misma que no será menor del 0.3% de la entrega.
- b) ITEM N° 09 ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETALX 0.170 GR, ITEM N°10 FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 0.170 GR.
El proveedor dejará una cantidad suficiente del producto para el análisis, dirimencia, merma y/o deterioro, la misma que no será menor del 0.5% de la entrega.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada ALMACEN y la conformidad será otorgada por LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES en el plazo máximo de (15) días de producida la recepción.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES.

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

- Recepción del AREA DE ALMACEN.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Nasca, sito en Calle Callao N°865-districto y provincia de Nasca, departamento de Ica.

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

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

4.5 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de (1) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.6 Condiciones de los consorcios

NO APLICA

Número máximo de consorciados de NO APLICA

Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado de NO APLICA

4.7 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Advertencia

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ITEM Nº 01: ARROZ PILADO CORRIENTE

-Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

ITEM Nº 02: LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM Nº 03: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR

-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM Nº 04: QUINUA ENTERA GRADO 2

-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos..

ITEM Nº 05: MAIZ MOTE

2.1.2. Requisitos de Certificación Obligatorios:

- Copia simple de Autorización Sanitaria del Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, el que debe corresponder al tipo de envase y presentación o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.

- Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de certificados o informes de las características organolépticas, físico químico y microbiológico el cual debe tener resultados de análisis de cada código de lotes.

Emitidos por un Organismo de Inspecciones acreditados por el INACAL en caso el Organismo de Inspección no cuente con laboratorios acreditados ante el INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar un informe correspondiente.

ITEM Nº 06: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

-Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM N° 07: PAPA SECA

-Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la documentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM N° 08: LECHE EVAPORADA ENTERA

CUMPLIMIENTO DE NORMAS REGLAMENTARIAS (DOCUMENTOS OBLIGATORIOS)

- Copia simple del registro sanitario vigente a la presentación de propuestas, expedido por DIGESA, en la que debe indicarse el nombre del producto, como lo dispone los artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007 - 98 - SA. Para el caso de registros sanitarios cuya denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en la base, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado.
- Declaración Jurada que indique en forma detallada la procedencia de origen del insumo en concordancia con el Art. 2° de la ley 27712, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4 de la ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90% de insumos de origen nacional.

ITEM N° 09: ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL X 170 GR

-Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

ITEM N° 10: FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170 GR

-Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

ITEM N° 11: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

-Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la documentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

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

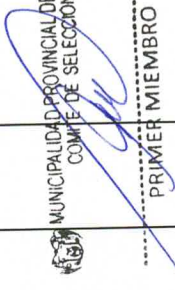
DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO	
Alimentos, bebidas y productos de tabaco	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación	https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf


Advertencia

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI Nº [.....], y de otra parte [.....], con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha Nº [.....], [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI Nº [.....], según poder inscrito en la Ficha Nº [.....], Asiento Nº [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] Nº [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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN 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 posterior ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección de bienes, 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGAN 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 manifestamente 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 UNDECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA
EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

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

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

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO
Solo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, se aplicarán las disposiciones 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 CONTROVERSIAS⁹
Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

⁹ 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 007/100 soles (S/ 5 000 000.00).

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

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

ANEXOS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRIMER MIEMBRO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

SEGUNDO MIEMBRO

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº 02-2023-MPN/CS-1
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [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:		Sí	No
MYPE ¹¹			
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

- Solicitud de reducción de la oferta económica.
- Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
- Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹¹ 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.

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

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº 02-2023-MPN/CS-1
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico:			

PRIMER MIEMBRO

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:		Sí	No
MYPE ¹⁴			
Correo electrónico:			

SEGUNDO MIEMBRO

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

SEGUNDO MIEMBRO

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
**COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPN/CS-1**

Presente.-

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


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN


i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN


iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCIÓN

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
SEGUNDO MIEMBRO

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPN/CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 02-2023-MPN/CS-1

Presente.-

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCION

PRESENTE

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITÉ DE SELECCION

PRESENTE

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....	Consortiado 1	Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1 o de su Representante Legal	Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2 o de su Representante Legal	
Tipo y N° de Documento de Identidad	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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

PRIMER MIEMBRO

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE NASCA
COMITE DE SELECCION

SEGUNDO MIEMBRO