

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

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



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



**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICION DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE,  
CONSERVAS DE PESCADO Y LENTEJA MARRON PARA  
EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
(PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
MORROPÓN - CHULUCANAS CORRESPONDIENTE AL  
AÑO 2023**



## DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.



## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.mp.gob.pe](http://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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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 periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

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

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

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

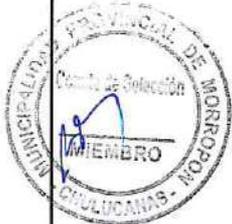
### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

#### Importante

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



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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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



### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

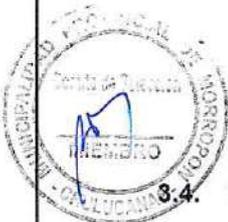
*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



**3.5. ADELANTOS**

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

**3.6. PENALIDADES**

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

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

**3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

**3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

**3.8. PAGOS**

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

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

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

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

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON  
CHULUCANAS

RUC N° : 20105266988

Domicilio legal : JR. CUZCO N° 421 DISTRITO CHULUCANAS, PROVINCIA  
MORROPÓN, DEPARTAMENTO PIURA.

Teléfono: : 073-378179

Correo electrónico: : municipalidad@munichulucanas.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, CONSERVAS DE PESCADO Y LENTEJA MARRON PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023.

ITEM PAQUETE	DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD
001	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	34,120.00	LITRO
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	65,994.00	LATA (425 GR)
	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	65,994.00	LATA (425 GR)
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	32,612.00	KILOGRAMO

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 369-2023-MPM-CH-A** de fecha 18 de mayo 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 A 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 S/. 5.00 soles en efectivo; en Caja ubicada en el 1er. piso del Palacio Municipal sito en Jr. Cusco N° 421 de la ciudad de Chulucanas y luego de efectuado la cancelación debe recabar las bases en la Sub Gerencia de Abastecimiento.

**Importante**

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

**1.9. BASE LEGAL**

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

**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.*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

Ninguna.

**Importante para la Entidad**

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

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

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



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

#### Importante

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya <sup>6</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

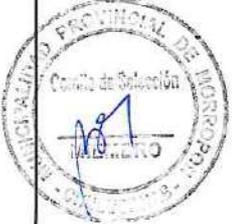
En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

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

**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 la ventanilla de Mesa de Partes de la Entidad (Unidad de Trámite Documentario) sito en Jr. Cuzco N° 421 del distrito de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura, en el horario de 8:00 a 15:30 horas.



### 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 productos alimenticios para la atención de usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de Comedores Populares, Hogar Albergue, Trabajo Comunal.

##### Finalidad pública

El Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa social, creado para ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentran.

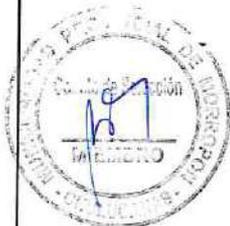
El PCA tiene un conjunto de modalidades de atención cuyo objetivo es otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza o extrema pobreza y con alto índice de desnutrición crónica, de mayor vulnerabilidad: Niñas, niños, adolescentes, adultos mayores y personas con discapacidad, abandono, víctimas de violencia familiar y política.

Las acciones de dicho programa, realizado con la fuerte participación de la comunidad, tendrían como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

Adicionalmente, una particularidad importante de este Programa del (PCA), ha sido el estar ligado a la Gestión Municipal y ser básicamente operado por los usuarios del propio Programa, trayendo como producto añadido, un importante progreso en la movilización social organizada, y generando un notorio espacio de desarrollo de la participación ciudadana, y la formación de un creciente contingente de líderes, especialmente de las mujeres organizadas en los comedores quienes diariamente luchan por lograr una buena alimentación para sus hijos y demás familiares.

#### 1. Características del bien a contratar (ITEM PAQUETE)

Item Paq.	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
001	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	34,120.00
	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	LATA (425 GR)	65,994.00
	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATA (425 GR)	65,994.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMO	32,612.00



### 1.1 Características técnicas - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ADQUISICIÓN DE BIENES

#### "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE"

#### 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
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2% m/m	
Impurezas Insolubles	Máximo 0.05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0.005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente*	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión f: 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 artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG





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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**DENOMINACIÓN DEL BIEN**  
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

**UNIDAD DE MEDIDA**

El Aceite Vegetal Comestible tendrá como unidad de medida el envase botella PET (Transparente e incoloro), con capacidad para 1 litro (1000ml).

**OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN**

Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de comedores populares, hogar albergue y trabajo comunal de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas.

**CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN**

**VIDA UTIL**

Mínimo de 24 meses

**FECHA DE VENCIMIENTO**

24 meses contados a partir de la primera entrega del producto.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

**EMBALAJE**

El Aceite Vegetal Comestible será entregado en caja de cartón corrugado de primer uso de 12 botellas de litro en cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistente a un aplado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de un litro; así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

**ENVASE Y ROTULADO**

**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 la 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°007-08-SA y sus modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105,118 y 119 del Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" aprobado mediante decreto supremo N° 007-08-SA y sus modificatorias.

**ROTULADO**

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escurrido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
- Condiciones de almacenamiento
- Fabricado y envasado por
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario
- Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TÉCNICAS:** La línea que se use en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (No tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**PRESENTACIÓN DEL ROTULADO**

**PARTE DELANTERA DEL ROTULADO**

LOGO DE LA  
MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**GOBIERNO DEL PERU**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN-CHULUCANAS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Nombre del producto

Peso Neto:

Fecha de Producción:

Fecha de Vencimiento:

Lote:

Proveedor:

Forma en la que se presenta:

**PROHIBIDO SU VENTA**





PARTE POSTERIOR DEL ROTULADO

## PRODUCTO PERUANO

Fabricado y Envasado  
Registro Sanitario

COMPOSICIÓN:

VALOR NUTRICIONAL:

ENVASE RECICABLE  
MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESENTACIÓN

LUGAR DE LA ENTREGA

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle los N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.

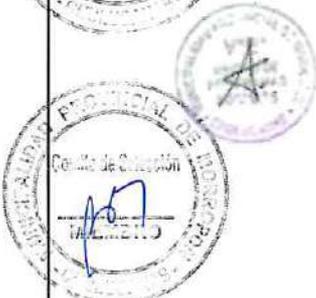
La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	8,000.00	8,000.00	10,120.00	8,000.00

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- 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.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización, desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de





saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de alimentos a nombre del postor. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Copia del certificado de higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por la dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

**Nota:**

En caso que el postor no sea el productor o fabricante de los bienes requeridos y entendiendo que para el procedimiento de selección a implementar, se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio, siendo estos documentos de uso exclusivo de sus propietarios; se requiere que los postores presenten una declaración jurada la cual formará parte de su oferta. La declaración estará dirigida al Comité de Selección haciendo referencia al procedimiento de selección y otorgando la autorización de la utilización de los mismos. La declaración debe estar suscrita y sellada por el representante legal de los documentos.

**IMPORTANTE:** LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR EL POSTOR TIENE QUE TENER RELACION Y CORRELACIÓN ENTRE SI DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y ALMACENES DE LA EMPRESA DE LA PLANTA PROCESADORA, NO SE ADMITIRAN DOCUMENTOS QUE NO CUMPLAN CON LO SOLICITADO.

**FORMA DE ENTREGA**

• **TRANSPORTE**

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

• **MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD**

• **ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la norma Codex Stan 19-1981 (2010). Normas para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

• **METODO DE MUESTREO**

Según lo establecido en la NTP-ISO 6555:2014 (REVISADA EL 2010) Aceites y Grasas de Origen vegetal y animal. Muestreo 1ª Edición.

• **ENSAYOS O PRUEBAS**

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2010). Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. Nota: Para cada una de las entregas de la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien-Calidad" de la ficha de Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por Contratista.

**OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

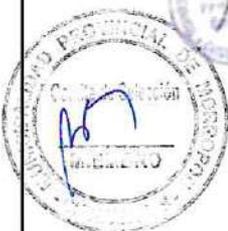
**CONFORMIDAD DE SERVICIOS**

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

**FORMA DE PAGO**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados



160



**CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

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

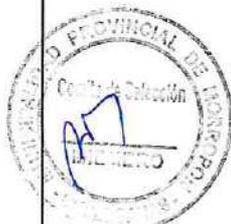
- El número máximo de consorciados es de 2 integrantes
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorcio es de 50% cada participante.

**GARANTIA COMERCIAL**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.

- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendario después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.

- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.



**1.2 Envase, embalaje y rotulado**

**1.2.1 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 la inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

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

Envase botella PET (Transparente e incoloro), con capacidad para 1 litro (1000ml).

**Precisión**

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

**1.2.2 Embalaje**

El Aceite Vegetal Comestible será entregado en caja de cartón corrugado de primer uso de 12 botellas de litro en cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de un litro; así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

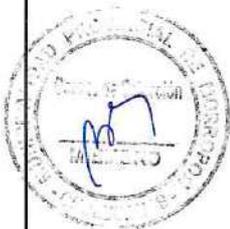
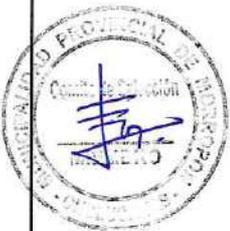
**Precisión**

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

**1.2.3 Rotulado**

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escurrido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
- Condiciones de almacenamiento



- Fabricado y envasado por
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario
- Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TECNICAS:** La línea que se use en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (No tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**Precisión**

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

**Advertencia**

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

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

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

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

**2.1.1 Lugar de entrega**

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales. La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

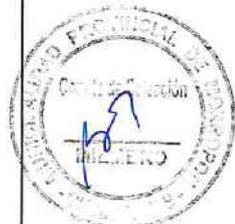
**2.1.2 Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán según el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	8,000.00	8,000.00	10,120.00	8,000.00

**Importante**

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



## 2.2 Forma de entrega

### 2.2.1 Forma de entrega

#### TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

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

- **ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la norma Codex Stan 19-1981 (2019). Normas para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

- **METODO DE MUESTREO**

Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (REVISADA EL 2019) Aceites y Grasas de Origen vegetal y animal. Muestreo 1° Edición.

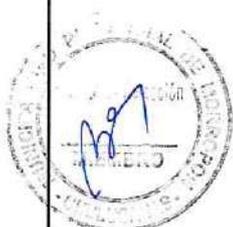
- **ENSAYOS O PRUEBAS**

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2019). Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. Nota: Para cada una de las entregas de la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien-Calidad" de la ficha de Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por Contratista.

#### Advertencia

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

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



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

**3.1 Adelantos**

La Municipalidad no otorgará adelanto

**3.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

**3.3 Forma de pago**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados

Dicha documentación se debe presentada en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas sito en calle Ica N° 1115 ciudad de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura.

**3.4 Reajuste de los pagos**

No se aceptaran reajustes

**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.*

**3.5 Otras penalidades aplicables**

No se aplicaran otras penalidades

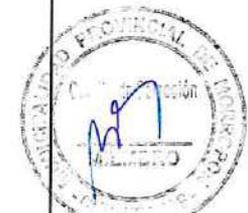
**3.6 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**3.7 Condiciones de los consorcios**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

Número máximo de consorciados	de	Es dos (2) consorciados
Porcentaje mínimo de participación consorciado	mínimo de cada	50% cada participante



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

**Garantía Comercial**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.
- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendarios después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.

**Advertencia**

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



1.1 Características técnicas - ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ADQUISICIÓN DE BIENES

"ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA"

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en agua y sal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien  
El entero de caballa 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.

Los pescados deben envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme. El pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Así mismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002-2011 (revisada el 2016).

El entero de caballa en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018-2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	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 sobrecoccimiento.	
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 002-2010. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	<p>Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204 017,1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 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.

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.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018.2015.

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 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001.2019. CONSERVAS DE

<sup>1</sup> 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.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

**PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.**

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 modificatorias. 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 prófoma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**DENOMINACIÓN DEL BIEN**  
ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA.

**UNIDAD DE MEDIDA**  
El entero de caballa en agua y sal calidad extra tendrá como unidad de medida la lata con capacidad de 425 Gr.

**OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN**  
Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de comedores populares, hogar albergue y trabajo comunal de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas.

**CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN**

**VIDA UTIL**  
Mínima de 48 meses

**FECHA DE VENCIMIENTO**  
24 meses contados a partir de la primera entrega del producto.

**EMBALAJE**  
El entero de caballa en agua y sal calidad extra será entregado en caja de cartón corrugado de 24 latas de 425 Gr cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistentes a un aplado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser igual al de los envases de las latas; así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

**ENVASE Y ROTULADO**  
**ENVASE**  
Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018-2015. Así mismo, el doble cierre de los envases metálicos deberá 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 del mercado nacional y de exportación", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, conforme a lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección N°057-2016-SANIPES-DE. El envase de hojalata debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.13 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N°32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata" 1 libra tall, Lata x 425 Gr. El embalaje que cubra la lata deberá proteger el envase de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018-2015.





**ROTULADO**

El rotulado deberá considerar lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, así mismo deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018.2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001.2019. Conservas de Productos pesqueros. Generalidades 2ª Edición.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escurecido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
- Condiciones de almacenamiento
- Fabricado y envasado por
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por la SANIPES
- Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TÉCNICAS:** La línea que se use en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (No tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**PRESENTACIÓN DEL ROTULADO**

**PARTE DELANTERA DEL ROTULADO**



CÓDIGO DE LA MUNICIPALIDAD

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**GOBIERNO DEL PERU**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN-CHULUCANAS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Nombre del producto

Peso Neto:

Fecha de Producción:

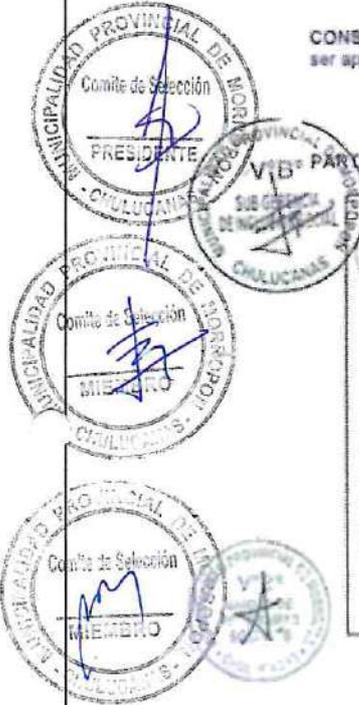
Fecha de Vencimiento:

Lote:

Proveedor:

Forma en la que se presenta:

**PROHIBIDO SU VENTA**





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

PARTE POSTERIOR DEL ROTULADO

## PRODUCTO PERUANO

Fabricado y Envasado  
Registro Sanitario

COMPOSICIÓN:

VALOR NUTRICIONAL:

ENVASE RECICLABLE  
MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESENTACIÓN

LUGAR DE LA ENTREGA

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.

La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

2.1.2 PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	18,000.00	18,000.00	18,000.00	11,994.00

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción 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 controlar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta



155



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización, desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de alimentos a nombre del postor. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Copia del certificado de higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por la dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

**Nota:**

En caso que el postor no sea el productor o fabricante de los bienes requeridos y entendiendo que para el procedimiento de selección a implementar, se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio, siendo estos documentos de uso exclusivo de sus propietarios; se requiere que los postores presenten una declaración jurada la cual formará parte de su oferta. La declaración estará dirigida al Comité de Selección haciendo referencia al procedimiento de selección y otorgando la autorización de la utilización de los mismos. La declaración debe estar suscrita y sellada por el representante legal de los documentos.

**IMPORTANTE: LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR EL POSTOR TIENE QUE TENER RELACION Y CORRELACIÓN ENTRE SI DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y ALMACENES DE LA EMPRESA DE LA PLANTA PROCESADORA, NO SE ADMITIRAN DOCUMENTOS QUE NO CUMPLAN CON LO SOLICITADO.**

**2.2 FORMA DE ENTREGA**

- **TRANSPORTE**  
El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

**MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD**

- **ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**  
Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2ª Edición.

- **MÉTODO DE MUESTREO**  
El método de muestreo deberá ser elaborado según lo indicado en el numeral 9 de la NTP204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa. 2ª Edición.

**ENSAYOS O PRUEBAS**

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2ª Edición.

**OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**CONFORMIDAD DE SERVICIOS**

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

**FORMA DE PAGO**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:



- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados

**CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

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

- El número máximo de consorciados es de 2 integrantes
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorcio es de 50% cada participante.



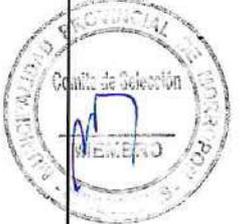
**GARANTIA COMERCIAL**

**ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.

- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendario después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.



**PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.



## 1.2 Envase, embalaje y rotulado

### 1.2.1 Envase

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015. Así mismo, el doble cierre de los envases metálicos deberá 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 del mercado nacional y de exportación", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.

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

El envase de hojalata debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.13 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N°32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata" 1 libra tall. Lata x 425 Gr.

El embalaje que cubra la lata deberá proteger el envase de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

#### Precisión

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

### 1.2.2 Embalaje

El entero de caballa en agua y sal calidad extra será entregado en caja de cartón corrugado de 24 latas de 425 Gr cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser igual al de los envases de las latas; así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

#### Precisión

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

### 1.2.3 Rotulado

El rotulado deberá considerar lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, así mismo deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. Conservas de Productos pesqueros. Generalidades 2° Edición.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escurrido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente



- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
  - Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
  - Condiciones de almacenamiento
  - Fabricado y envasado por
  - Información Nutricional
  - Código de Registro Sanitario vigente expedido por la SANIPES
  - Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TECNICAS:** La línea que se use en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (No tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

#### Precisión

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

#### Advertencia

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

## 2. Condiciones de los bienes a contratar

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

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

#### 2.1.1 Lugar de entrega

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.

La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

#### 2.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán según el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
<b>ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA</b>	18,000.00	18,000.00	18,000.00	11,994.00



**Importante**

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

**2.2 Forma de entrega**

**2.2.1 Forma de entrega**

**TRANSPORTE**

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Practicas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

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

**• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2° Edición.

**• METODO DE MUESTREO**

El método de muestreo deberá ser elaborado según lo indicado en el numeral 9 de la NTP204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa. 2° Edición.

**• ENSAYOS O PRUEBAS**

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2° Edición.

**Advertencia**

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

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

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



**3.1 Adelantos**

La Municipalidad no otorgará adelanto

**3.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

**3.3 Forma de pago**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:  
- Guía de Remisión-Remitente  
- Factura  
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)  
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados  
Dicha documentación se debe presentada en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas sito en calle Ica N° 1115 ciudad de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura.

**3.4 Reajuste de los pagos**

No se aceptaran reajustes

**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.*

**3.5 Otras penalidades aplicables**

No se aplicaran otras penalidades

**3.6 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**3.7 Condiciones de los consorcios**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

Número máximo de consorciados	de	Es dos (2) consorciados
Porcentaje mínimo de participación consorciado	de cada	50% cada participante

**3.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

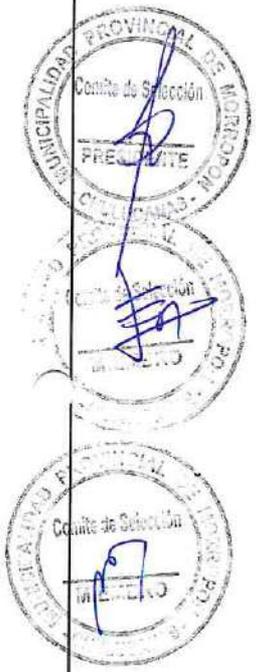


**Garantía Comercial**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.
- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendarios después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.

**Advertencia**

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



1.1 Características técnicas - SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ADQUISICIÓN DE BIENES

"SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A"

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 fresca, 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

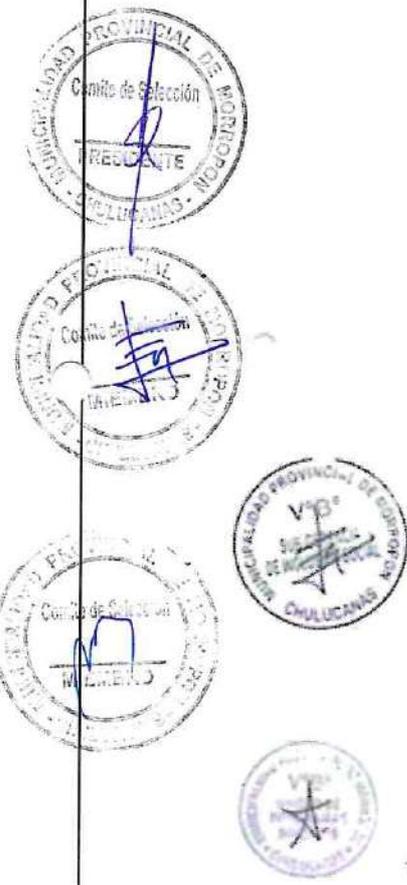
El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

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	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 (revisado 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	Rancho: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: - Olor característico y persistente de aceite	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
	<p>oxidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li> </ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.</li> <li>- Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a podrido, amoniacado, sulfuro de hidrógeno u otros.</li> </ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Presencia de insectos o restos de ellos.</li> </ul> <p><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.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li> <li>- Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li> </ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li> <li>- Presencia de aletas desprendidas.</li> <li>- Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "todo".</li> </ul>	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cortes de cabeza no uniformes.</li> <li>- Unidades de tamaño no uniforme.</li> <li>- Apariencia del producto opaca y sin el brillo iriscente. Color no característico.</li> <li>- Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias.</li> <li>- Excesivo contenido de sal.</li> <li>- Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li> <li>- Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li> <li>- Roturas visibles en la parte ventral.</li> </ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/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 cople 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.

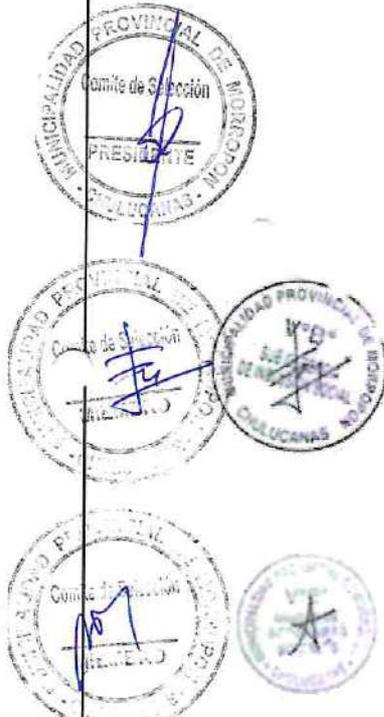
Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, 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

<sup>1</sup> 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 N° 1402.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

Pesqueras y Acuicolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, 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 modificatorias. 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.

**Precisión 4:** No aplica.

**DENOMINACIÓN DEL BIEN**  
SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

**UNIDAD DE MEDIDA**  
La sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal tendrá como unidad de medida la lata con capacidad de 425 Gr.

**OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN**  
Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de comedores populares, hogar albergue y trabajo comunal de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas.

**CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN**

**VIDA UTIL**  
Mínima de 48 meses

**FECHA DE VENCIMIENTO**  
24 meses contados a partir de la primera entrega del producto.

**EMBALAJE**  
La sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal será entregada en caja de cartón corrugado de 24 latas, de 425 Gr, cada caja.

**ENVASE Y ROTULADO**

**ENVASE**  
Los envases deben proteger y mantener al producto; así como no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018.2015. El doble cierre de los envases metálicos deberá cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual "Indicadores Sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuicolas para mercado nacional y de exportación", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2018-SANIPES-DE. 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 de Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuicolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección N°057-2018-SANIPES-DE. El envase de hojalata debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.13 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N°32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata" 1 libra tall. Lata x 425 Gr. El embalaje que cubra la lata deberá proteger el envase de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018.2015.





**ROTULADO**

El rotulado deberá considerar lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, así mismo deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018-2018 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001-2019. Conservas de Productos pesqueros. Generalidades 2ª Edición.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escumido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por la SANIPES
- Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**PRESENTACIÓN DEL ROTULADO**

**PARTE DELANTERA DEL ROTULADO**

LOGO DE LA MUNICIPALIDAD

## DISTRIBUCIÓN GRATUITA GOBIERNO DEL PERU

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON-CHULUCANAS  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Nombre del producto

Peso Neto:

Fecha de Producción:

Fecha de Vencimiento:

Lote:

Proveedor:

Forma en la que se presenta:

**PROHIBIDO SU VENTA**

**PARTE POSTERIOR DEL ROTULADO**

## PRODUCTO PERUANO

Fabricado y Envasado

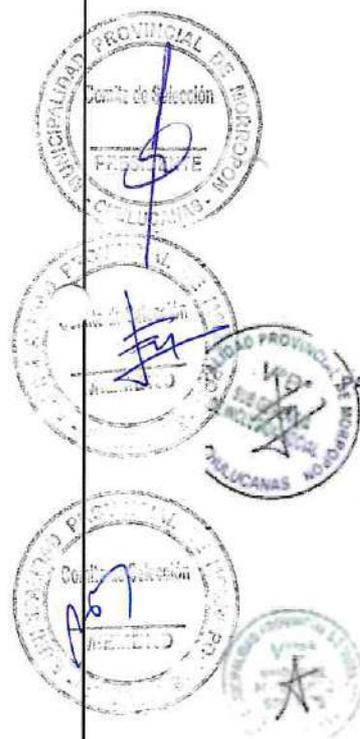
Registro Sanitario

**COMPOSICIÓN:**

**VALOR NUTRICIONAL:**

**ENVASE RECICABLE**

**MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH



CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESENTACIÓN

LUGAR DE LA ENTREGA

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle los N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.

La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL	18,000.00	18,000.00	18,000.00	11,904.00

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción 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 controlar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MNSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización, desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SADM.
- Copia simple de Informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de alimentos a nombre del postor. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Copia del certificado de higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por la dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

Nota:

En caso que el postor no sea el productor o fabricante de los bienes requeridos y entendiendo que para el procedimiento de selección a implementar, se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio, siendo estos documentos de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten una declaración jurada la cual formará parte de su oferta. La declaración estará dirigida al Comité de Selección haciendo referencia al procedimiento de selección y otorgando la autorización de la utilización de los mismos. La declaración debe estar suscrita y sellada por el representante legal de los documentos.





**IMPORTANTE:** LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR EL POSTOR TIENE QUE TENER RELACION Y CORRELACION ENTRE SI DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y ALMACENES DE LA EMPRESA DE LA PLANTA PROCESADORA, NO SE ADMITIRAN DOCUMENTOS QUE NO CUMPLAN CON LO SOLICITADO.

#### FORMA DE ENTREGA

##### • TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.

##### MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD

##### • ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva caballa 2° Edición.

##### • MÉTODO DE MUESTREO

El método de muestreo deberá ser elaborado según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa. 2° Edición.

##### • ENSAYOS O PRUEBAS

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS, Conserva de Caballa 2° Edición.

#### OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

##### CONFORMIDAD DE SERVICIOS

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

##### FORMA DE PAGO

Para efectos del pago de las contra prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados

##### CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

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

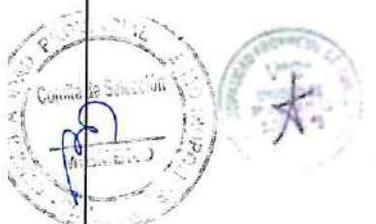
- El número máximo de consorciados es de 2 integrantes
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorcio es de 50% cada participante.

##### GARANTIA COMERCIAL

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.

- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendario después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dura la garantía comercial.

- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.



## 1.2 Envase, embalaje y rotulado

### 1.2.1 Envase

Los envases deben proteger y mantener al producto; así como no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El doble cierre de los envases metálicos deberá 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. 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 de Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección N°057-2016-SANIPES-DE.

El envase de hojalata debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.13 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N°32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata" 1 libra tall. Lata x 425 Gr.

El embalaje que cubra la lata deberá proteger el envase de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

#### Precisión

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

### 1.2.2 Embalaje

El entero de caballa en agua y sal calidad extra será entregado en caja de cartón corrugado de 24 latas de 425 Gr cada caja.

La caja de material corrugado debe ser resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser igual al de los envases de las latas; así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

#### Precisión

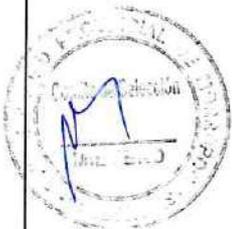
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 1.2.3 Rotulado

El rotulado deberá considerar lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, así mismo deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. Conservas de Productos pesqueros. Generalidades 2° Edición.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Peso escurrido
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto



- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
  - Condiciones de almacenamiento
  - Información Nutricional
  - Código de Registro Sanitario vigente expedido por la SANIPES
  - Prohibido su venta
  - El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.
- CONSIDERACIONES TECNICAS:** La línea que se use en la impresión del envase para productos agrícolas debe ser apropiada (No toxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**Precisión**

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

**Advertencia**

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

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

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

**2.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**2.2.1 Lugar de entrega**

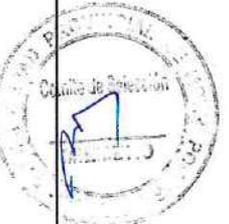
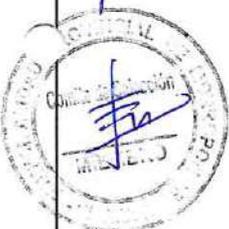
Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.

La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

**2.2.2 Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán según el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
<b>SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL</b>	18,000.00	18,000.00	18,000.00	11,994.00



**Importante**

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

**2.3 Forma de entrega**

**2.3.1 Forma de entrega**

**TRANSPORTE**

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

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

**• ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva caballa 2° Edición.

**• METODO DE MUESTREO**

El método de muestreo deberá ser elaborado según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa. 2° Edición.

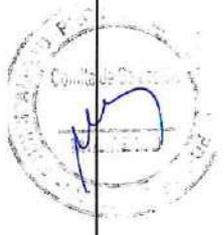
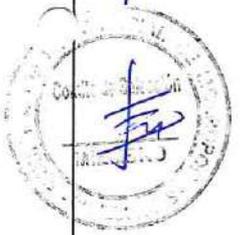
**• ENSAYOS O PRUEBAS**

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2° Edición.

**Advertencia**

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

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



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

**3.2 Adelantos**

La Municipalidad no otorgará adelanto

**3.3 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.

**3.4 Forma de pago**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:  
- Guía de Remisión-Remitente  
- Factura  
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)  
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados  
Dicha documentación se debe presentada en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas sito en calle Ica N° 1115 ciudad de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura.

**3.5 Reajuste de los pagos**

No se aceptaran reajustes

**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.*

**3.6 Otras penalidades aplicables**

No se aplicaran otras penalidades

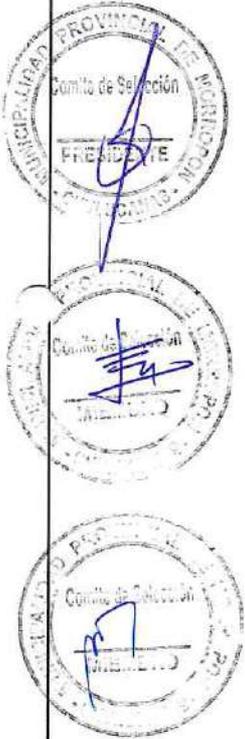
**3.7 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**3.8 Condiciones de los consorcios**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

Número máximo de consorciados	de	Es dos (2) consorciados
Porcentaje mínimo de participación consorciado	mínimo de cada	50% cada participante



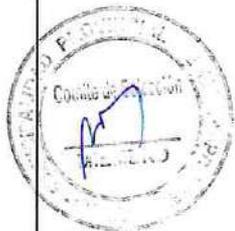
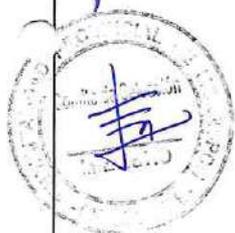
3.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

**Garantía Comercial**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.
- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendarios después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.

**Advertencia**

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



1.1 Características técnicas - LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ADQUISICIÓN DE BIENES

"LENTEJA MARRON"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inócua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 8.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad	Máximo 10%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>								
Grano infectado	0,00%							
Grano picado	Máximo 0,50%							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
Grano descascarado	Máximo 2,00%							
Grano amugado	Máximo 5,00%							
Grano quemado	Máximo 0,50%							
Materias extrañas	Máximo 0,20%							
Variedad contrastante	Máximo 2,00%							





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

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

**2.2. Envase y/o empaque**

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. 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 209.038:2018 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

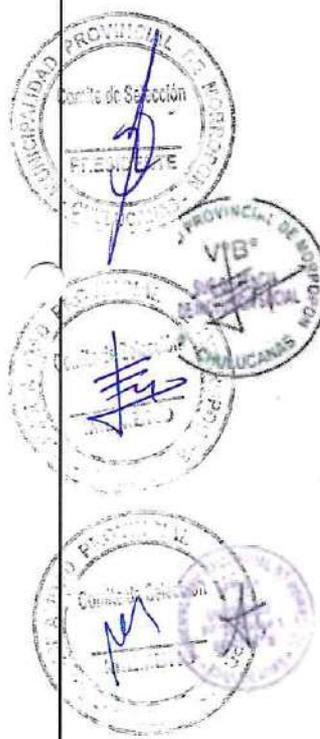
**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/IGT 12018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

**DENOMINACIÓN DEL BIEN**  
LENTEJA MARRÓN

**UNIDAD DE MEDIDA**  
La lenteja marrón tendrá como unidad de medida el saco de 20 kilos.

**OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN**  
Contar con alimentos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de comedores populares, hogar albergue y trabajo comunal de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas.

**CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN**

**VIDA UTIL**  
No menor de 12 meses

**FECHA DE VENCIMIENTO**  
12 meses contados a partir de la primera entrega del producto.

**EMBALAJE**  
La lenteja marrón será entregada en sacos de polipropileno litografiado transparente rotulado en presentación de 20 kilos.  
El saco debe ser de material polipropileno litografiado transparente de primer uso y resistente para su manipulación y transporte; así mismo debe estar debidamente rotulado.

**ENVASE Y ROTULADO**

**ENVASE**  
La lenteja Marrón deberá ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) Principios Generales de higiene de los alimentos y la NTP 309.163-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ra Edición y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el 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 la lenteja marrón se empaquetarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables; además, cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015 y su Corrigenda Técnica.

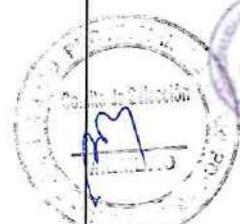
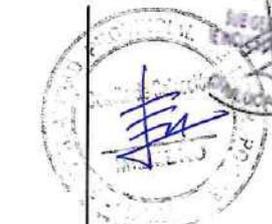
Los envases serán sacos de Polipropileno tejido transparente de primer uso, enmocado sacos tejidos con liner de polietileno, polipropileno o con fuelle, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas de los alimentos.

Los sacos deben estar bien cosidos, sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte). Faciliten los muestreos e inspecciones. La lenteja Marrón se debe envasar en una presentación cuyo peso será de 20 kilogramos.

**ROTULADO**  
El rotulado de los envases de los granos de la lenteja marrón deberán cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2019 Alimentos y Envasados. Etiquetado de los Alimentos Pre envasados- 8va edición; así mismo de la información consignada en el Numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015 y su corrigenda técnica.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
- Condiciones de almacenamiento
- Autorización Sanitaria



144



- \* Fabricado y envasado por
- \* Información Nutricional
- \* Prohibido su venta
- \* El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TÉCNICAS:** La línea que se use en la impresión del rotulado para productos agrícolas debe ser apropiada (No tóxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**PRESENTACIÓN DEL ROTULADO**

**PARTE DELANTERA DEL ROTULADO**

 EDICIÓN DE LA MARCA PAÍS PERU	<b>DISTRIBUCIÓN GRATUITA                  GOBIERNO DEL PERU</b>
	<b>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPON-CHULUCANAS                  PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA</b> Nombre del producto:
Peso Neto: Fecha de Producción: Fecha de Vencimiento: Lote: Proveedor: Forma en la que se presenta: Autorización Sanitaria: Composición: Valor Nutricional:	
<b>PRODUCTO PERUANO-PROHIBIDO SU VENTA                  MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO</b>	

**CONDICIONES DE BIENES A CONTRATAR**

**LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESETACIÓN**

**LUGAR DE LA ENTREGA**

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.  
 La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

**1.1.2 PLAZO DE ENTREGA**

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	7,200.00	7,200.00	11,012.00	7,200.00

145





#### REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- 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. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La autorización sanitaria debe contar como mínimo (clasificado, empaçado, envasado, etiquetado, limpiado y seleccionado).
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (Minsa) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización, desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

#### Nota:

En caso que el postor no sea el productor o fabricante de los bienes requeridos y entendiendo que para el procedimiento de selección a implementar, se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio, siendo estos documentos de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten una declaración jurada la cual formará parte de su oferta. La declaración estará dirigida al Comité de Selección haciendo referencia al procedimiento de selección y otorgando la autorización de la utilización de los mismos. La declaración debe estar suscrita y sellada por el representante legal de los documentos.

**IMPORTANTE:** LA DOCUMENTACION PRESENTADA POR EL POSTOR TIENE QUE TENER RELACION Y CORRELACION ENTRE SI DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y ALMACENES DE LA EMPRESA DE LA PLANTA PROCESADORA, NO SE ADMITIRAN DOCUMENTOS QUE NO CUMPLAN CON LO SOLICITADO.

#### FORMA DE ENTREGA

##### TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.

##### MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD

##### ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral 9.2 de la NTP 205.015.2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos. 1era Edición.

##### METODO DE MUESTREO

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS. 3era Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos. 1era Edición.

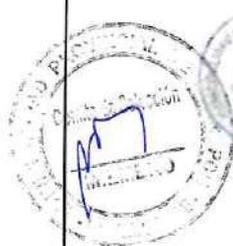
##### ENSAYOS O PRUEBAS

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015.2015 leguminosas. Requisitos. 3era Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos 1era. Edición.

#### OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

##### CONFORMIDAD DE SERVICIOS

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS  
UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES

**FORMA DE PAGO**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados



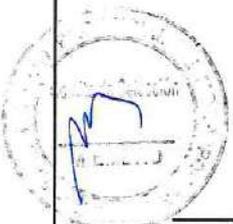
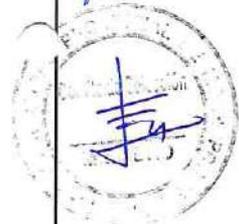
**CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

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

- El número máximo de consorciados es de 2 integrantes
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorcio es de 50% cada participante.

**GARANTIA COMERCIAL**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.
- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendario después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.



## 1.2 Envase, embalaje y rotulado

### 1.2.1 Envase

La lenteja Marrón deberá ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) Principios Generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra Edición y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el 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 la lenteja marrón se empaquetaran en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estas fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables; además, cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los envases serán sacos de Polipropileno tejido transparente de primer uso, enmucado sacos tejidos con liner de polietileno, polipropileno o con fuelle, envases que salvaguardan las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas de los alimentos.

Los sacos deben estar bien cosidos, sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte). Faciliten los muestreos e inspecciones. La lenteja Marrón se debe envasar en una presentación cuyo peso será de 20 kilogramos.

#### Precisión

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

### 1.2.2 Embalaje

La lenteja marrón será entregada en sacos de polipropileno litografiado transparente rotulado en presentación de 20 kilos.

El saco debe ser de material polipropileno litografiado transparente de primer uso y resistente para su manipulación y transporte; así mismo debe estar debidamente rotulado.

#### Precisión

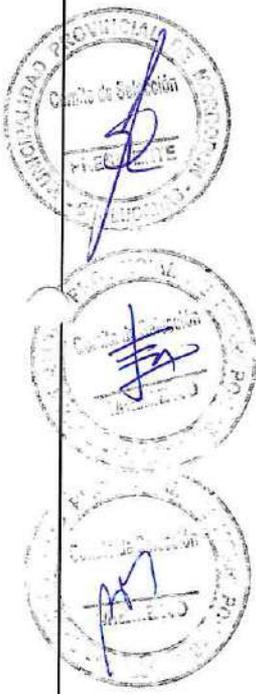
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 1.2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de la lenteja marrón deberán cumplir con lo establecido en la NTP209.038:2019 Alimentos y Envasados. Etiquetado de los Alimentos Pre envasados- 8va edición; así mismo de la información consignada en el Numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda técnica.

El rotulado debe considerar información mínima como:

- Distribución gratuita
- Gobierno del Perú
- Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas
- Programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del tipo de Producto elaborado
- Peso Neto
- Nombre o razón social de la empresa productora o distribuidora



- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
  - Fecha de producción y fecha de vencimiento mínima de acuerdo con la norma correspondiente
  - Condiciones de almacenamiento
  - Autorización Sanitaria
  - Fabricado y envasado por
  - Información Nutricional
  - Prohibido su venta
- El color de fondo del rotulado debe ser blanco, para los títulos y descripción se deben considerar los colores emblema de la institución.

**CONSIDERACIONES TECNICAS:** La línea que se use en la impresión del rotulado para productos agrícolas debe ser apropiada (No toxica) y mantenerse legible, sin borrones ni manchones al manipular el producto.

**Precisión**

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

**Advertencia**

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

**4. Condiciones de los bienes a contratar**

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

**1.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**1.2.1 Lugar de entrega**

Las entregas del producto alimenticio se realizarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA de la Municipalidad Provincial de Morropón-Chulucanas, ubicado en la calle Ica N°1115 de la ciudad de Chulucanas, de lunes a viernes en horario de 8:00am a 14:00pm en los días programados en coordinación con el Responsable de Almacén General, Responsable del Almacén de la Unidad de Programas Sociales, Responsable de Gerencia y Sub-gerencia de Inclusión Social y Desarrollo Económico y responsable de la Unidad de Programas Sociales.  
La entidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

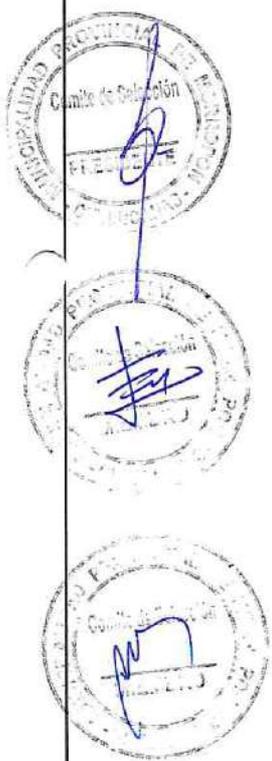
**1.2.2 Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán según el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

DESCRIPCIÓN	ENTREGAS			
	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA
	No mayor de siete (07) días calendario de suscrito el contrato	A los sesenta (60) días de suscrito el contrato	A los ciento veinte (120) días de suscrito el contrato	A los ciento ochenta (180) días de suscrito el contrato
<b>LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR</b>	7,200.00	7,200.00	11,012.00	7,200.00

**Importante**

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



### 1.3 Forma de entrega

#### 1.3.1 Forma de entrega

##### TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones.

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

- **ENTREGA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD**

Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad originales o copias legalizadas, el costo del certificado será asumido por el proveedor los mismos que deben ser realizados en un laboratorio acreditado por INACAL, que confirmen que los bienes entregados son aptos para el consumo humano y cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos. 1era Edición.

- **METODO DE MUESTREO**

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. 3era Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos. 1era Edición.

- **ENSAYOS O PRUEBAS**

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 leguminosas. Requisitos. 3era Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos 1era. Edición.

##### Advertencia

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

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

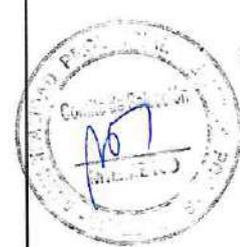
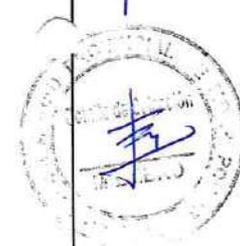
### 5. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

#### 1.2 Adelantos

La Municipalidad no otorgará adelanto

#### 1.3 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el Área de Almacén de la Unidad de Programas Sociales y la conformidad por la Unidad de Programas Sociales en un plazo de siete (7) días o máximo de quince (15) días de producida la recepción.



**1.4 Forma de pago**

Para efectos del pago de las contras prestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión-Remitente
- Factura
- Certificados de Calidad (originales o copia legalizada)
- Copia del Acta de Recepción de los productos alimenticios internados

Dicha documentación se debe presentada en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Morropón - Chulucanas sito en calle Ica N° 1115 ciudad de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento Piura.

**1.5 Reajuste de los pagos**

No se aceptaran reajustes

**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.*

**1.6 Otras penalidades aplicables**

No se aplicaran otras penalidades

**1.7 Responsabilidad por vicios ocultos**

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

**1.8 Condiciones de los consorcios**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

Número máximo de consorciados	de	Es dos (2) consorciados
Porcentaje mínimo de participación consorciado	de cada	50% cada participante

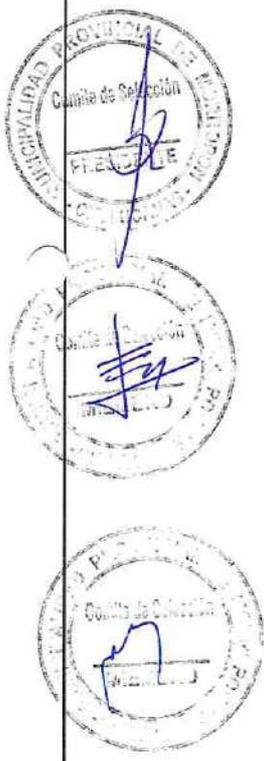
**1.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

**Garantía Comercial**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes, en buenas condiciones, sin ningún tipo de defectos, que atente contra su calidad tal como se indica las especificaciones técnicas, los bienes a internar serán verificados por el responsable del almacén general y responsable del PCA.
- **REPOSICIÓN DE BIENES:** En caso de que se encuentre el posterior a la entrega, alimentos siniestros o por defectos, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de diez (10) días calendarios después del siguiente día de notificada tal observación a fin de no afectar el stock del producto y por ende la distribución de la misma a los usuarios del PCA, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- **PERIODO DE GRACIA:** Será de un (01) año contado a partir de la fecha de la firma del contrato.

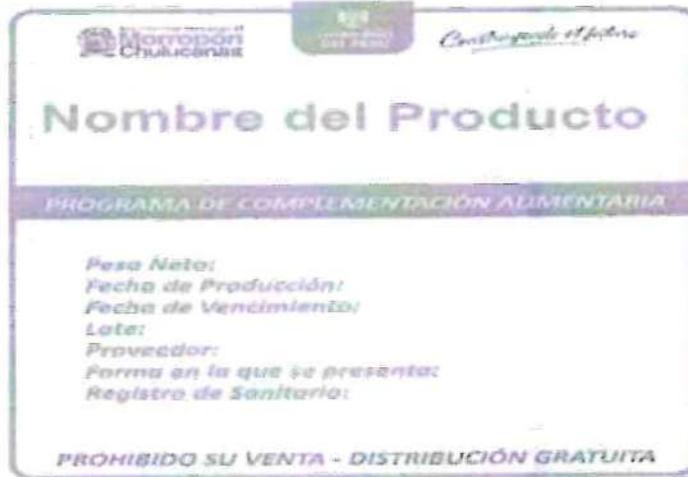
**Advertencia**

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



**LÍNEA GRÁFICA A CONSIDERAR PARA EL ROTULADO DE LOS PRODUCTOS DEL PCA**

**ROTULO DE LA PARTE SUPERIOR**



**ROTULO DE LA PARTE POSTERIOR**



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

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

**ITEM PAQUETE N° 01**

✓ **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.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización , desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.
- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de alimentos a nombre del postor. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Copia del certificado de higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por la dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

✓ **ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA**

✓ **SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar
- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén y transporte de productos pesqueros y acuícolas vigente, de la planta de producción 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 controlar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización , desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

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

- Copia simple de informe técnico sanitario emitido por la dirección regional de salud de su ejecución para estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de alimentos a nombre del postor. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes.
- Copia del certificado de higiene de seguridad y salud ocupacional emitido por la dirección regional de salud de su jurisdicción del postor.

✓ **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.  
Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La autorización sanitaria debe contar como mínimo (clasificado, empaçado, envasado, etiquetado, limpiado y seleccionado).
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental vigente emitido por una empresa o entidad con competencia (MINSA) para realizar el servicio, en el establecimiento del postor y la planta elaboradora de los productos ofertados donde almacena los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización, desinfección, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o Constancia de Autorización respectiva y la Constancia de aprobación de programa de operatividad para el local de la empresa de saneamiento) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM.

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

**IMPORTANTE:**

Para todos los productos, en caso que el postor no sea el productor o fabricante de los bienes ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los bienes ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten declaración jurada en la cual señalen que para el presente procedimiento de selección cuentan con la autorización del o los titulares de dichos documentos, la declaración estará debe estar dirigida al Comité de Selección haciendo referencia al procedimiento de selección y autorizando la utilización de los mismos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal de los documentos y deberá formar parte de la oferta del postor.

**Advertencia**

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

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

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>

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

**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>

**4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

**Advertencia**

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

**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 ADQUISICION DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, CONSERVAS DE PESCADO Y LENTEJA MARRON PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el COMITÉ DE SELECCIÓN adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH** para la ADQUISICION DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, CONSERVAS DE PESCADO Y LENTEJA MARRON PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la ADQUISICION DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, CONSERVAS DE PESCADO Y LENTEJA MARRON PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MORROPÓN - CHULUCANAS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2023.

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

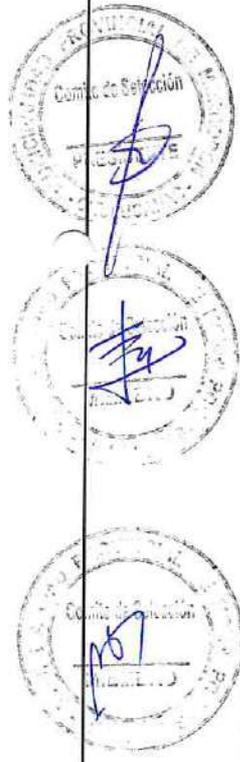
**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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



ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

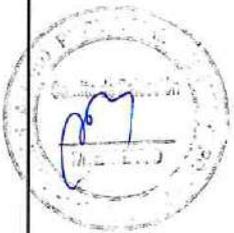
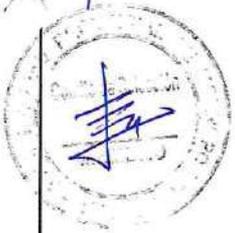
**Importante**

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

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

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

**ANEXOS**



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> 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 compra<sup>16</sup>

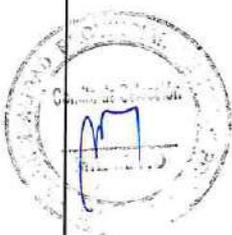
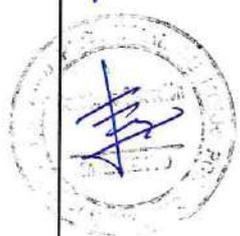
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



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

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

ANEXO N° 3

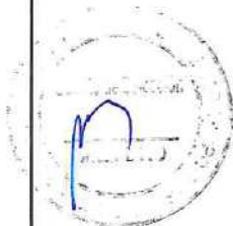
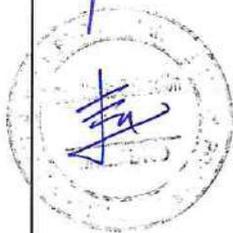
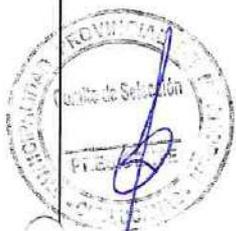
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
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° 002-2023-MPM/CH**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

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

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

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

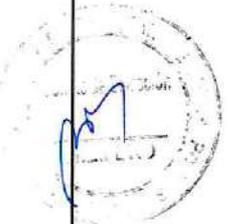
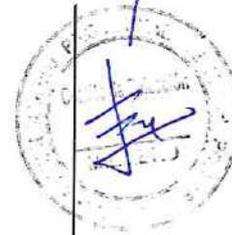
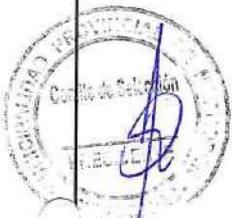
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-MPM/CH**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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