

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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </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> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </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> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 006-2022-MPC. (Primera convocatoria)

CONTRATACIÓN DE BIENES

CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD
COMEDORES POPULARES Y HOGARES – ALBERGUES

SICUANI – FEBRERO - 2022

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *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 Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

- 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.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, 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, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o 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 los postores sean descalificados, 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-emitar-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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 CANCHIS
RUC N° : 20147421070
Domicilio legal : Jr. 28 DE JULIO N° 128 - PLAZA DE ARMAS - SICUANI - CANCHIS - CUSCO
Teléfono: : (084) 351295
Correo electrónico: : municanchis.logistica@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES POPULARES Y HOGARES - ALBERGUES.

ITEM I	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	LITRO	8,364.057
	ARROZ PILADO EXTRA	5022110800261845	KG.	80,728.800
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5016150900278002	KG.	327.600
ITEM II	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	5012153800385115	LATA	17,455.059
	CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	5012153800367020	LATA	17,712.059
ITEM III	QUINUA PROCESADA GRADO 1	5022110100374253	KG.	10,800.600
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	5042181900329917	KG.	7,527.600
	LENTEJA CALIDAD EXTRA	5042450100330415	KG.	7,636.800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO 02 – N° 005-2022-GAF/MPC**, de fecha **21 de febrero del 2022**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de **S/. 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en Caja de la entidad, sito en Jr. 28 de Julio N° 128 Plaza de Armas, Sicuani – Canchis – Cusco y recabar las bases en Mesa de Partes de la Sub Gerencia de Logística y Servicios Generales.**

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- D.S. N° 162-2021-EF Modifican el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y dictan otras disposiciones.
- Directivas, opiniones y pronunciamientos del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D.L. N° 1086, Ley de promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de la micro y pequeña empresa y del acceso al empleo decente.
- Ley N° 27972, Ley orgánica de municipalidades.
- Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 29622 que modifica la Ley N° 27785.
- Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Código Civil, supletoriamente.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en MONEDA NACIONAL (SOLES).

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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 acápite "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:

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

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁴.

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*

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

⁴ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 Haya⁵.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Canchis, sito en Jr. 28 de Julio N° 128 Plaza de Armas, Sicuani – Canchis – Cusco.**

⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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.



ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS

MODALIDAD:

COMEDORES Y HOGARES - ALBERGUES

2022



 <div> ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS </div> 	
CONTENIDO	
1. GENERALIDADES.....	3
1.1 DEFINICIONES.....	3
1.2 DENOMINACION DE LA CONTRATACION.....	3
1.3 FINALIDAD PUBLICA.....	3
1.4 ANTECEDENTES.....	3
2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION.....	4
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	4
2.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	4
3. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR.....	4
3.1 ALCANCE.....	4
3.1.1 BENEFICIARIOS.....	4
3.1.2 PERIODO DE ATENCION.....	5
3.2 CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.....	5
3.2.1 COMPOSICION DE LA RACION.....	5
4 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LA CANASTA.....	8
5. REQUISITOS DE LA CERTIFICACION OBLIGATORIA.....	33
6. CRONOGRAMA DE ENTREGA.....	33
7. LUGAR DE ENTREGA.....	34
8. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.....	35
9. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.....	36
9.1 ADELANTO.....	36
9.2 CONFORMIDAD.....	36
9.3 FORMA DE PAGO.....	36
9.4 REAJUSTE DE LOS PAGOS.....	36
9.5 PENALIDADES.....	36
9.6 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.....	36


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS

Ing. Gloria Taira Huanta
 CIP: 192032
 COORDINADORA DEL P.C.A.

ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		
<p>1. GENERALIDADES</p> <p>El programa de complementación alimentaria es un programa del estado cuya función es brindar apoyo alimentario a sus usuarios mediante los centros de atención agrupados en sus diversas modalidades como son: Comedores, Hogares y Albergues, Adultos en Riesgo, Trabajo Comunal, PANTBC.</p>		
<p>1.1 DEFINICIONES</p> <p>a. Gobiernos Locales Municipalidades provinciales y/o distritales a las cuales se les ha transferido el Programa de Complementación Alimentaria.</p> <p>b. Usuarios Persona que recibe el apoyo alimentario que le otorga el Centro de Atención, bajo una modalidad específica; debiendo estar incluido en el padrón de usuarios del Centro de Atención mediante el cual recibe la ración alimentaria</p> <p>c. Centro de Atención Es la entidad, organización y/o colectivo de personas a través de la cual se entrega el apoyo alimentario a los usuarios del programa, sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca</p>		
<p>1.2 DENOMINACION DE LA CONTRATACION</p> <p>Adquisición de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria Modalidad Comedores, Populares y Hogares - Albergues</p>		
<p>1.3 FINALIDAD PUBLICA</p> <p>El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial del Canchis, con el propósito de otorgar un complemento alimentario a los usuarios del PCA en sus dos modalidades: Comedores y Hogares - Albergues de la Provincia de Canchis, en concordancia con el "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA" de acuerdo con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 167-2016-MIDIS donde se establece las modalidades de atención y los beneficiarios del presente programa.</p>		
<p>1.4 ANTECEDENTES</p> <p>Mediante el acta de folio 3-4, del libro de Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, realizado el día 08 de Noviembre del 2021 con los representantes de las Organizaciones Sociales de Base, representantes del MINSA y representantes de la Municipalidad Provincial del CANCHIS aprobaron mediante votación la adquisición de los productos destinados para la atención del Programa de Complementación alimentaria en dos modalidades que son Comedores populares y Hogares - Albergues los mismos que detallamos en los siguientes cuadros:</p>		
COMEDORES POPULARES		
PROODUCTOS	DESCRIPCION	CANTIDAD (g)
CEREAL	Arroz Pilado Extra	110
	Trigo Entero	25
	Quinua grado 1	15
MENESTRAS	Lenteja calidad 1-extra	10
	Haba entera seca	10

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
COORDINADORA DEL PCA

3

ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		
GRASA	Aceite Vegetal Comestible	10
CONSERVA	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	10
	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A	10

HOGARES - ALBERGUES		
PRODUCTOS	DESCRIPCION	CANTIDAD (g)
CEREAL	Arroz Pilado Superior	70
	Trigo Entero	30
MENESTRAS	Lenteja calidad extra-1	20
	Haba Entera Seca Calidad Primera	15
GRASA	Aceite Vegetal Comestible	15
CONSERVA	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	10
	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A	15
AZUCAR	Azúcar Rubia Domestica	15

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

2.1 OBJETIVO GENERAL

Contribuir con la alimentación de personas que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y apoyo social mediante comedores populares, clubes de madres, comedores parroquiales y otros afines, así como también a beneficiarios que acogen a niños(as) y/o adolescentes y/o personas víctimas de violencia moral y/o física, en estado de abandono

2.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Comedores Populares.
- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Hogares y Albergues
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las canastas para los beneficiarios del programa.


3. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 ALCANCE



El Programa de Complementación Alimentaria realiza la asistencia alimentaria a Comedores Populares reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable y a Hogares – albergues que son Organizaciones con personería jurídica las cuales deberán estar certificadas y/o acreditadas por la entidad del Estado pertinente.

3.1.1 BENEFICIARIOS

Los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria en su modalidad COMEDORES ascienden a un total de 3000 beneficiarios, distribuidos en 86 Comedores Populares. En la modalidad HOGARES – ALBERGUES se cuentan con 70 Beneficiarios distribuidos en 02 Casas Hogares, que atiende a niños(as) y/o adolescentes y/o personas


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Ing. Gloria Taura Huanta
CIP: 183032
COORDINADORA DEL P.C.A.

4


ESPECIFICACIONES TECNICAS
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS


víctimas de violencia moral y/o física, en estado de abandono

3.1.2 PERIODO DE ATENCION
 Con el incremento del presupuesto, para el año 2022 el periodo de atención será 20 días al mes, durante 12 meses para Comedores Populares, y para Hogares – Albergues la atención será 26 días al mes, durante 12 meses.

3.2 CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.2.1 COMPOSICION DE LA RACION.

La ración de alimentos del PCA para comedores conforma raciones programadas que contienen calorías, grasas y proteínas balanceadas de manera adecuada, que permiten preparar un alimento nutricionalmente adecuado, para el caso de Comedores las raciones de alimento diario por beneficiario será de 200 g y para los Hogares – albergues de 190 g ambos distribuidos de acuerdo a lo recomendado por el MIDIS en cada modalidad de acuerdo a los siguientes cuadros:

RACION COMEDORES POPULARES


FINALIDAD	TIPO DE ALIMENTO	RACION (USUARIO X DIA) - Kg.	DESCRIPCION DE PRODUCTOS	OBSERVACIONES
COMEDORES POPULARES	CEREAL	0.150	Arroz, cebada, moron, maíz, quínoa, kwicha, trigo u otros.	Periodo de atención: 20 días al mes. Ración: 200 gr. por persona / día.
	MESESTRA	0.020	Arveja, frijol, garbanzo, habas, lenteja, pailares, tarhui, soya, u otro.	
	GRASA	0.010	Acolla vegetal, manteca.	
	PRODUCTO ANIMAL	0.020	Pescado: seco, salado, salpese u otro producto microbiológico, charqui.	
TOTAL		0.200		

Fuente: MIDIS

RACION HOGARES ALBERGUES

FINALIDAD	TIPO DE ALIMENTO	RACION (USUARIO X DIA) - Kg.	DESCRIPCION DE PRODUCTOS	OBSERVACIONES
HOGARES ALBERGUES	CEREAL	0.100	Arroz, cebada, moron, maíz, quínoa, kwicha, trigo u otros.	Periodo de atención: 26 días al mes. Ración: 190 gr. por persona / día.
	MESESTRA	0.035	Arveja, frijol, garbanzo, habas, lenteja, pailares, tarhui, soya, u otro.	
	GRASA	0.015	Acolla vegetal, manteca.	
	PRODUCTO ANIMAL	0.025	Pescado: seco, salado, salpese u otro producto microbiológico, charqui.	
	AZUCAR	0.015	Azúcar rubio u otro.	
TOTAL		0.190		

Fuente: MIDIS




Mrs. Gloria Inara Huamán
 CIP: 183030
 COORDINADORA DEL PCA

5

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS </div> </div>			
<p>Por lo tanto para la presente adquisición de alimentos, el cálculo de las raciones se determinó en función al número de beneficiarios y presupuesto asignado para ser atendidas por 260 días a Comedores Populares y 338 días a Hogares Albergues. A continuación se muestra el cuadro de las cantidades de alimentos a ser requeridas.</p>			
COMEDORES POPULARES			
N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
1	Arroz Pilado Extra	Kilos	79200
2	Quinua grado 1	Kilos	10800.6
3	Lenteja Calidad 1-extra	Kilos	7200
4	Haba Entera Seca Calidad Primera	Kilos	7200
5	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	Latas de 425 g	16941.059
6	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	Latas de 425 g	16941.059
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	8000.057
HOGARES – ALBERGUES			
N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
1	Arroz Pilado extra	Kilos	1528.80
2	Lenteja Calidad 1 - extra	Kilos	436.80
3	Haba Entera Seca Calidad Primera	Kilos	327.60
4	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	Latas de 425 g	514
5	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	Latas de 425 g	771
6	Aceite Vegetal Comestible	Litro	364
7	Azúcar Rubia Domestica	Kilos	327.60
TOTAL REQUERIDO POR EL PCA			
N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
1	Arroz Pilado Extra	Kilos	80728.80
2	Quinua grado 1	Kilos	10800.60

6




Ing. Gloria Jairo Huamán
 CIP: 193002
 COORDINADORA DEL PCA




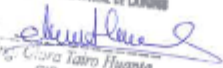
<div>ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS</div>			
3	Lenteja Calidad 1-extra	Kilos	7636.80
4	Haba Entera Seca Calidad Primera	Kilos	7527.60
5	Aceite vegetal comestible	Litro	8364.057
6	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	Litro	17455.059
7	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	Kilos	17712.059
8	Azúcar rubia domestica	Kilos	327.6

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS**



Ing. Gloria Tasso Huamán
CIP: 193072
COORDINADORA DEL P.C.A

ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS																			
4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU ATENCION																			
ANEXO 1																			
FICHA TECNICA: ARROZ PILADO EXTRA																			
FICHA TÉCNICA APROBADA																			
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN																			
Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA																		
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA																		
Unidad de medida	: KILOGRAMO																		
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.																		
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN																			
2.1. Del bien																			
El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de flétn y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021																			
De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 5.2.2 de la NTP 205.011:2021:																			
<table border="1"><thead><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr></thead><tbody><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></tbody></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm											
Clase	Longitud del grano entero																		
Largo	De 6,6 mm o más																		
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm																		
Corto	Menos de 6,2 mm																		
La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.																			
Y presentará las siguientes características:																			
<table border="1"><thead><tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td>CALIDAD</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requisitos específicos y generales</td><td>Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.</td><td rowspan="4">NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</td></tr><tr><td>Clase y longitud</td><td>Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar.</td></tr><tr><td>Grado</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia.</td></tr><tr><td>Contenido de humedad</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.</td></tr><tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente¹.</td><td>Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria</td></tr></tbody></table>	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	CALIDAD			Requisitos específicos y generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición	Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar.	Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia.	Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																	
CALIDAD																			
Requisitos específicos y generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición																	
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar.																		
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia.																		
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.																		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria																	
¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.																			
Versión 07		Página 1 de 2																	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Ing. Gloria Tatro Huanta CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.		8																	

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
<p>Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.</p>	
2.2	<p>Envase y/o embalaje</p> <p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.</p>
<p>Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.</p>	
2.3	<p>Rotulado</p> <p>En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:</p> <ul style="list-style-type: none">a) nombre comercial (arroz pilado extra),b) tipo de arroz (arroz pilado),c) grado del arroz,d) país de origen.
<p>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.</p>	
2.4	<p>Inserto</p> <p>No aplica.</p>
<p>Precisión 4: No aplica.</p>	
<p>² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018. ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición</p>	
<p>Versión 07 Página 2 de 2</p>	
<p> Ing. Gloria Laura Huamán CUIP: 183052 COORDINADORA DEL P.C.A.</p>	





 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION 1:	
Clase de arroz requerido: Arroz pilado extra largo	
PRECISION 2:	
Peso neto del producto por envase: 50kg	
Características del envase	
<ul style="list-style-type: none">• Tipo de material: saco de polipropileno tejido• Tipo de cerrado: cosido con hilo pabilo encadenado 10 cm anterior posterior al tramo cosido.• Color: Transparente y/o semicristalino.	
PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL DEL ROTULADO	
<ul style="list-style-type: none">a) Prohibida su venta-PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIAb) Municipalidad Provincial de Canchisc) Fecha de producciónd) Fecha de vencimiento	
 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Clara Taira Huanta CIP: 185052 COORDINADORA DEL P.C.A.</p>	
10	

<div style="display: inline-block; text-align: center;">ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS</div>																			
ANEXO 02 FICHA TECNICA: LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA																			
FICHA TÉCNICA APROBADA																			
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN																			
Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA																		
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA																		
Unidad de medida	: KILOGRAMO																		
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.																		
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN																			
2.1. Del bien																			
La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).																			
La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td style="text-align: center;">2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5													
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)																		
1	Mayor o igual que 7,5																		
2	Menor que 7,5																		
Y presentará las siguientes características:																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr><tr><td>Requisitos generales</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.</td><td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja, Requisitos. 2ª Edición</td></tr><tr><td>Contenido de humedad</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.</td></tr><tr><td>Grado de calidad</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.</td></tr><tr><td>Calibre (tamaño)</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.</td></tr><tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</td><td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias</td></tr></tbody></table>		CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	CALIDAD			Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja, Requisitos. 2ª Edición	Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																	
CALIDAD																			
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja, Requisitos. 2ª Edición																	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.																		
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.																		
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.																		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias																	
Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.																			
<small>¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.</small>																			
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"><div>Versión 06</div><div>Página 1 de 2</div></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"><div style="text-align: center;"> Pte. Clara Tabo Riquenza <small>COORDINADORA DEL P.C.A.</small></div><div style="text-align: right;">11</div></div>																			

	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS.			
<p>2.2. Envase y/o embalaje</p> <p>La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.</p> <p>2.3. Rotulado</p> <p>En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none">• el nombre del producto;• el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";• nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;• el contenido neto, en kilogramos;• fecha de vencimiento;• el código o número del lote;• condiciones de conservación o almacenamiento;• número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;• código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento. <p>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.</p> <p>2.4. Inserto</p> <p>No aplica.</p> <p>Precisión 4: No aplica.</p>				
<p style="text-align: right;"><small>² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición</small></p> <table style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;"><p>Versión 06</p></td><td style="width: 50%; text-align: right;"><p>Página 2 de 2</p></td></tr></table>			<p>Versión 06</p>	<p>Página 2 de 2</p>
<p>Versión 06</p>	<p>Página 2 de 2</p>			








Gloria Iaino Huamán
CIP: 193032
COORDINADORA DEL P.C.A.

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION1: Calibre de la lenteja: Lenteja calidad 1-extra calibre (tamaño 2). ✓	
PRECISION2: Peso neto del producto por envase: 50kg Características del envase <ul style="list-style-type: none">• Tipo de material: saco de polipropileno tejido• Tipo de cerrado: cosido con hilo pabilo encadenado 10 cm anterior posterior al tramo cosido.• Color: Transparente y/o semicristalino.	
PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL DEL ROTULADO <ul style="list-style-type: none">a) Prohibida su venta-PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA ✓b) Municipalidad Provincial de Canchis ✓c) Fecha de producción ✓d) Fecha de vencimiento ✓	
  Ing. Gloria Tatiro Huamán CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.	

13



ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		
ANEXO 03 FICHA TECNICA: HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA		
FICHA TÉCNICA APROBADA		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN		
Denominación del bien	: HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	
Denominación técnica	: HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA	
Unidad de medida	: KILOGRAMO	
Descripción general	: El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.	
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN		
2.1. Del bien El haba entera seca calidad primera deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), según el numeral 3.1 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) Norma para determinadas legumbres.		
De acuerdo a su calibre, se clasificará según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):		
Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	Calibre
1	9 habas	4
2	10 a 12 habas	5
3	13 a 15 habas	Mayor a 19 habas
Y presentará las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia.	
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la tabla 1- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias para grado de calidad primera, de la NTP de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP, según el calibre de haba seca entera de primera a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.		
Versión 06		Página 1 de 2
COORDINADORA DEL P.C.A.		

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
<p>Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.024:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.</p>	
2.2. Envase y/o embalaje	<p>El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).</p> <p>El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995).</p>
<p>Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.</p>	
2.3. Rotulado	<p>Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none">• el nombre del producto;• el país de origen;• el grado de calidad;• el peso neto, en kilogramos;• nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;• el código o clave del lote;• el mes y año de envasado;• el mes y año de vencimiento;• condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;• número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;• código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
<p>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.</p>	
2.4. Inserto	No aplica.
<p>Precisión 4: No aplica.</p>	
<p>Versión 06 Página 2 de 2</p> <div> Dña. Gloria Tatro Huasá CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.</div> <div></div>	

		ESPECIFICACIONES TECNICAS			
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA					
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS					
PRECISION1:					
Calibre del producto haba entera seca: calibre 4					
PRECISION2:					
Peso neto del producto por envase: 50kg					
Características del envase					
<ul style="list-style-type: none">• Tipo de material: saco de polipropileno tejido• Tipo de cerrado: cosido con hilo pabito encadenado 10 cm anterior posterior al tramo cosido.• Color: Transparente y/o semicristalino.					
PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL DEL ROTULADO					
<ul style="list-style-type: none">e) Prohibida su venta-PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIAf) Municipalidad Provincial de Canchisg) Fecha de producciónh) Fecha de vencimiento					
					
					
CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.					

16

	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS	
ANEXO 4 FICHA TECNICA: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA		
FICHA TÉCNICA APROBADA		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN		
Denominación del bien	: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	
Denominación técnica	: CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	
Unidad de medida	: LATA	
Descripción general	: El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal 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 deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).		
Y debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá 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.	
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el olor y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará 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 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Versión 01		Página 1 de 3
 COORDINADORA DEL P.C.A.		17

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS </div>  </div>		
CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	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"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje
 Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán 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 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 "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.

El embalaje deberá 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 3.2 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 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá 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

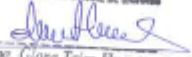
¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.





Versión 01


Página 2 de 3







Ing. Gloria Luján Huamán
 CIP: 193032
 COORDINADORA DEL P.C.A

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
<p>PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.</p> <p>El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; asimismo, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.</p> <p>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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.</p> <p>2.4. Inserto No aplica</p> <p>Precisión 4: No aplica.</p>	
 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Ing. Glara Tatiro Huamán CIP: 195032 COORDINADORA DEL P.G.A.</p>	<p>Versión 01</p> <p>Página 3 de 3</p> <p>19</p>




 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRESICION 2:	
2.1 Envase y embalaje: El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015. 2.3.	
2.2 Presentación: El producto será envasado en envases de hojalata de 1 Lb. Tall (425 gr) en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, Con 24 latas cada una.	
2.3. Tiempo de vida útil: Vida útil aproximada: 04 años, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.	
2.4. Rotulado: Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015. Así mismo se deberá considerar en el rotulado del producto "PROHIBIDA SU VENTA" .	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Ing. Gloria Tavo Huanta CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.	
20	





ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		
ANEXO 5 SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A		
FICHA TÉCNICA APROBADA		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN		
Denominación del bien :	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	
Denominación técnica :	CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	
Unidad de medida :	LATA	
Descripción general :	Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> 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 Según las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 13 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria
Precisión 1: Ninguna.		
2.2. Envase y/o embalaje El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.		
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).		
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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.		
2.4. Inserto No aplica.		
Precisión 4: No aplica.		
¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.		
Versión 02		Página 1 de 1
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS Calle 193022 COORDINADORA DEL P.C.A.		21

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION 2:	
2.1 Envase y embalaje: El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015. 2.3.	
2.2 Presentación: El producto será envasado en envases de hojalata de 1 Lb. Tall (425 gr) en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, Con 24 latas cada una.	
2.3. Tiempo de vida útil: Vida útil aproximada: 04 años, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.	
2.4. Rotulado: Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015. Así mismo se deberá considerar en el rotulado del producto "PROHIBIDA SU VENTA"	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Gloria Tatiro Huamán CUI: 193032 COORDINADORA DEL PCA	

22





ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		
ANEXO 6 FICHA TECNICA: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA FICHA TÉCNICA APROBADA		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN		
Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	
Unidad de medida	: KILOGRAMO	
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.	
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN		
2.1. Del bien		
El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillito pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.		
CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia, Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	
		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.
Precisión 1: Ninguna		
2.2. Envase		
El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser codidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.		
¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.		
Versión 08  Ing. Gloria Toro Huamán CIP: 133032 COORDINADORA DEL PSA		Página 1 de 2


 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
<p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.</p> <p>El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.</p> <p>Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.</p> <p>2.3. Rotulado El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nombre del producto.b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.c) Nombre y dirección del fabricante.d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.e) Número de Registro Sanitario.f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.g) Código o clave del lote.h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.j) Peso neto en kilogramos del producto envasado. <p>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.</p> <p>2.4. Inserto No aplica</p> <p>Precisión 4: No aplica</p>	
Versión 08	Página 2 de 2
 COORDINADORA DEL P.C.A.	

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION 2:	
Peso neto del producto por envase: 50 kg	
Material: Bolsa polietileno	
PRECISION 3:	
Informacion adicional del rotulado:	
Nombre y direccion del fabricante	
Numero del registro sanitario	
Fecha de produccion	
Fecha de vencimiento	
Codigo o clave del lote	
Peso neto	
Vida util debe ser 12 meses	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Dra. Gloria Jairo Huana CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.	

25

ESPECIFICACIONES TECNICAS		PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA																										
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS		MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS																										
ANEXO 07 FICHA TECNICA: 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 fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).																												
El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).																												
<table border="1"><thead><tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr><tr><td>Color</td><td rowspan="8">Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.</td><td rowspan="8">CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td></tr><tr><td>Materia volátil a 105 °C</td></tr><tr><td>Impurezas Insolubles</td></tr><tr><td>Contenido de jabón</td></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td></tr><tr><td>Índice de ácido</td></tr><tr><td>Índice de peróxido</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contaminantes</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.</td><td></td></tr><tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente¹.</td><td>Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria</td></tr></tbody></table>				CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	CALIDAD			Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	Olor y sabor	Materia volátil a 105 °C	Impurezas Insolubles	Contenido de jabón	Hierro (Fe)	Cobre (Cu)	Índice de ácido	Índice de peróxido			Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.		INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																										
CALIDAD																												
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales																										
Olor y sabor																												
Materia volátil a 105 °C																												
Impurezas Insolubles																												
Contenido de jabón																												
Hierro (Fe)																												
Cobre (Cu)																												
Índice de ácido																												
Índice de peróxido																												
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.																											
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria																										
Precisión 1: Ninguna.																												
2.2. Envase y/o embalaje																												
El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, 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.																												
¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.																												
Versión 14		Página 1 de 2																										
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS Ing. Gloria Iara Huamán CUP 153032 GOBERNADORA DEL P.C.A.																												

 <div style="display: inline-block; text-align: center; margin: 0 20px;">ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS</div> 
<p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.</p> <p>2.3. Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none">a) nombre del producto;b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;c) nombre y dirección del fabricante;d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;e) número de registro sanitario;f) fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;g) código o clave del lote;h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";i) contenido en litros, del producto envasado. <p>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.</p> <p>2.4. Inserto No aplica.</p> <p>Precisión 4: No aplica.</p>
<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS</p><p>Gracia Tzuro Huaszo CIP: 183032 COORDINADORA DEL P.C.A.</p></div></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;">Versión 14Página 2 de 2</div>

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION 2: Contenido neto por envase: 1Lt. Envase inmediato : Material : Botella PE (Polietileno) Tipo cerrado :Tapa PE (POLIETILENO) Envase secundario : Caja de cartón corrugado de 12 botellas	
PRECISION 3: Rotulado Además de precisarse en la ficha técnica, se deberá considerar en el rotulado de cada envase del producto "PROHIBIDA SU VENTA".	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Ing. Gloria Tatro Huamán CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A.	

28

	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS	
ANEXO 08 FICHA TECNICA: QUINUA GRADO 1		
FICHA TÉCNICA APROBADA		
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN		
Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1	
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1	
Unidad de medida	: KILOGRAMO	
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).	
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN		
2.1. Del bien La quinoa grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.		
La quinoa grado 1 presentará las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinoa pueden clasificarse según su diámetro promedio en: grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).		
² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA. A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.		
³ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.		
Versión 02		Página 1 de 2
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Gloria Turo Huanta CIP: 193032 COORDINADORA DEL P.C.A. </div> <div style="text-align: right;"> 29 </div> </div>		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje
La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

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

2.3. Rotulado
Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.





Precisión 4: No aplica.

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



Versión 02
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Ing. Gloria Tatiro Huanta
CIP: 185032
COORDINADORA DEL P.C.A.

Página 2 de 2

30

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
PRECISION 2: Peso neto del producto por envase: 50kg Características del envase <ul style="list-style-type: none">• Tipo de material: saco de polipropileno tejido• Tipo de cerrado: cosido con hilo pabito encadenado 10 cm anterior posterior al tramo cosido.• Color: Transparente y/o semicristalino.	
PRECISION 3: INFORMACION ADICIONAL DEL ROTULADO <ul style="list-style-type: none">i) Prohibida su venta-PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIAj) Municipalidad Provincial de Canchisk) Fecha de producciónl) Fecha de vencimiento	
  <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS Clara Laura Huanta CIP: 183632 COORDINADORA DEL P.C.A.</p>	

31




<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS </div>  </div>	
5. REQUISITOS DE LA CERTIFICACION OBLIGATORIA	
PRODUCTOS	DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA
QUINUA GRADO 1 LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	➤ Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria del 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.
ARROZ PILADO EXTRA AZÚCAR RUBIA DOMESTICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por 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 Resolución Directoral de Validación HACCP emitido por DIGESA de acuerdo con la RM 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 la contratación o a una línea de producción dentro del cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA.
SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	➤ Copia simple de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-produce, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia Simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-produce, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. ➤ Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

32






MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS





Jr. GARCÍA FALCÓN
COORDINADORA G.E.L. P.E.A.

ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS														
5.1 REQUISITOS DE HABILITACION ADICIONAL														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PRODUCTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>QUINUA GRADO 1</td></tr> <tr><td>LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA</td></tr> <tr><td>HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA</td></tr> <tr><td>ARROZ PILADO EXTRA</td></tr> <tr><td>AZÚCAR RUBIA DOMESTICA</td></tr> <tr><td>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</td></tr> <tr><td>SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA</td></tr> <tr><td>EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A.</td></tr> <tr><td>ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL</td></tr> <tr><td>CALIDAD EXTRA</td></tr> </tbody> </table>	PRODUCTOS	QUINUA GRADO 1	LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	ARROZ PILADO EXTRA	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA	EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A.	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	CALIDAD EXTRA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Copia vigente del Certificado de Saneamiento Ambiental que incluya las actividades de fumigación, desinfección, desinsectación, desratización y fumigación de Planta y Almacén. ➤ Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de propuestas. </td> </tr> </tbody> </table>	DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Copia vigente del Certificado de Saneamiento Ambiental que incluya las actividades de fumigación, desinfección, desinsectación, desratización y fumigación de Planta y Almacén. ➤ Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
PRODUCTOS														
QUINUA GRADO 1														
LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA														
HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA														
ARROZ PILADO EXTRA														
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA														
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE														
SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA														
EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A.														
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL														
CALIDAD EXTRA														
DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA														
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Copia vigente del Certificado de Saneamiento Ambiental que incluya las actividades de fumigación, desinfección, desinsectación, desratización y fumigación de Planta y Almacén. ➤ Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de propuestas. 														
6. CRONOGRAMA DE ENTREGA														
		PRODUCTOS PARA SU ATENCION												
ENTREGAS	MES DE REFERENCIA	Arroz pilado extra Kg	Lenteja calidad 1-extra Kg	Haba entera seca calidad primera Kg	Aceite vegetal comestible Botella x 1 Litro	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra Lata 425 gr	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A Lata 425 gr	Quinua grado 1 Kg	Azúcar rubia domestica Kg					
1ª Entrega (abril)	A los 5 días de la firma del contrato	26900	2500	2500	2700	5800	5900	3600	327.60					
2ª Entrega (julio)	A los 5 días calendario de la notificación de la orden de compra	26900	2500	2500	2700	5800	5900	3600						
3ª Entrega (septiembre)	A los dos días calendario de la notificación de la orden de compra	26928.80	2636.80	2727.60	2964.057	5855.059	5912.059	3600.6						
TOTAL		80728.80	7636.80	7527.60	8,364.057	17455.059	17712.059	10800.6	327.60					
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS Ing. Tania Taira Huanta DIP. 192032 COORDINADORA DEL P.C.A.		33												

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
7. LUGAR DE ENTREGA	
La entrega los alimentos se realizaran en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, ubicada en la ex clínica municipal Primer piso, de la Municipalidad Provincial de Canchis.	
8. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.	
8.1 MUESTRA Y REPOSICIÓN	
a)	Aceite vegetal, arroz pilado extra, lenteja calidad 1 extra, haba entera seca calidad primera y quinua grado 1. El proveedor dejara una cantidad suficiente del producto para los análisis, dirimencia merma y/o deterioro, misma que será no menor del 0.3% de la entrega.
b)	Entero de caballa en aceite vegetal y Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, el proveedor dejara una cantidad suficiente de producto para los análisis, dirimencia merma y/o deterioro la misma que será no menor del 0.5% de la entrega.
8.2 CERTIFICADO DE CALIDAD	
c)	El proveedor deberá adjuntar al momento de la entrega los certificados de calidad de cada lote de los productos Aceite vegetal, arroz pilado extra, lenteja calidad 1 extra, haba entera seca calidad primera, quinua grado 1, Entero de caballa en aceite vegetal y Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A.
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS Ing. Gloria Taita Huana CIP: 192032 COORDINADORA DEL P.O.A	

34

 ESPECIFICACIONES TECNICAS  PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS	
ANEXO A Rotulado para los productos arroz pilado extra, lenteja calidad 1 extra, haba entera seca calidad primera y quinua grado 1.	
<div>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA NOMBRE DEL PRODUCTO Distribución gratuita Peso neto: Información nutricional Fecha de producción Fecha de envasado Fecha de vencimiento Código de lote Registro sanitario DATOS DEL PROVEEDOR Nombre o Razón Social Dirección PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCION GRATUITA</div>	
 COORDINADORA DEL P.G.A.	35

 ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS 	
9. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN	
9.1 ADELANTOS	
No se otorgan adelantos	
9.2 CONFORMIDAD DE LOS BIENES	
La conformidad será otorgada por el Área usuaria del Programa de Complementación Alimentaria, en un plazo máximo de TRES (3), días calendarios después de la recepción.	
9.3 FORMA DE PAGO	
Luego de la recepción de los alimentos y de la documentación requerida, según lo establecido en el artículo 171 del reglamento de contrataciones del estado, la entidad tiene la obligación de pagar la contraprestación al CONTRATISTA en soles y en pagos parciales. Para tal efecto el Área Usuaria emitirá la conformidad de la prestación, con la obtención de los resultados de análisis de los alimentos ingresados a almacén, de ser el caso uno o más productos no cumpla con lo requerido y sea observado, el contratista debe realizar el cambio de manera inmediata una vez notificado.	
La entidad debe realizar el pago dentro de los 07 días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.	
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:	
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de los bienes por parte del ÁREA DE ALMACÉN.- Informe del ÁREA USUARIA del Programa de Complementación Alimentaria, emitiendo la Conformidad de la prestación efectuada.- Comprobante de pago.- Guía de remisión	
9.4 REAJUSTE DE LOS PAGOS	
No corresponde	
9.5 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 conforme el numeral 162.2 del artículo 162 del reglamento de la ley de contrataciones del estado.	
9.6 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.	
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS  Ing. Gloria Jairo Huanta CIP: 193037 GOBERNADORA DEL P.C.A.	36

CAPÍTULO IV

REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

4.1. Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CANCHIS </div> </div>	
5. REQUISITOS DE LA CERTIFICACION OBLIGATORIA	
PRODUCTOS	DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA
QUINUA GRADO 1 LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	➤ Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria del 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.
ARROZ PILADO EXTRA AZÚCAR RUBIA DOMESTICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por 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 Resolución Directoral de Validación HACCP emitido por DIGESA de acuerdo con la RM 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 la contratación o a una línea de producción dentro del cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA.
SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	➤ Copia simple de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-produce, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia Simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-produce, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. ➤ Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

32

Ing. Gloria Jani Huari
 CIP: 153037
 COORDINADORA LOG. P. & A.

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

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:

PRODUCTOS	DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA
QUINUA GRADO 1 LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA ARROZ PILADO EXTRA AZÚCAR RUBIA DOMESTICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	<ul style="list-style-type: none">➤ Copia vigente del Certificado de Saneamiento Ambiental que incluya las actividades de fumigación, desinfección, desinsectación, desratización y fumigación de Planta y Almacén.➤ Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de propuestas.

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 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES POPULARES Y HOGARES - ALBERGUES, que celebra de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20147421070, con domicilio legal en el Jr. 28 DE JULIO N° 128 - PLAZA DE ARMAS - SICUANI - **CANCHIS** - CUSCO, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)** para la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES POPULARES Y HOGARES - ALBERGUES, 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 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES POPULARES Y HOGARES - ALBERGUES.

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 PAGO⁷

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

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

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

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar

no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

⁸ 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).

Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Jr. 28 DE JULIO N° 128 - PLAZA DE ARMAS - SICUANI - CANCHIS – CUSCO.

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 Digitales⁹.

⁹ 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha 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 ¹⁰	Sí	No	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

¹⁰ 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.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)

Presente. -

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s):			
MYPE ¹²		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s):			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s):			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico:					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹² 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.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)
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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2022-MPC. (1)

Presente. -

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

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

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] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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.