

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>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- 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 y julio 2020



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 4-2021-MPA-CH/CS

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE PRODUCTOS NACIONALES PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –
PCA.**

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). 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:

1.6.1 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) 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con 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 Aymaraes
RUC N° : 20165610297
Domicilio legal : Jr. Andahuaylas N° 312 – Plaza de Armas – Chalhuanca.

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la ADQUISICION DE PRODUCTOS NACIONALES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA.

ITEM	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANTIDAD
01	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4,866
	Arroz Pilado Superior	Kilo	48,053.23
	Arveja Partida	Kilo	2,861
	Conserva de Caballa en Aceite Vegetal x 425 g.	Unidad	6,378
	Conserva de Anchoveta en salsa de Tomate	Unidad	6,378
	Haba entera fresca	Kilo	3,477
	Lenteja Calidad 2	Kilo	2,851.50

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia de Administración y Finanzas N° 063-2021-G.ADM-MPA-CH, el 18 DE Mayo del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.6. 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.

1.7. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán: la primera entrega en el plazo de 10 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

La segunda entrega será a los 45 días calendarios después de la primera entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

PRODUCTO	ENTREGA		TOTAL
	1ERA	2DA	
Arroz pilado superior	19058.23	28995	48,053.23
Lenteja calidad 2 - superior	922.5	1929	2,851.50
Haba entera seca calidad segunda	1548	1929	3,477
Arveja partida calidad 2 – superior	1120	1741	2,861
Aceite vegetal comestible	1994	2872	4,866
Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	2420	3958	6,378
Anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	2420	3958	6,378

Importante

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en caja de la entidad.

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° 31084 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 295 Código Civil.
- Ley 27927 Modificatoria de la Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 0072-2003-PCM Reglamento de la Ley N° 27806 y su modificatoria.
- Ley N° 27927 Ley de transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 30056, Ley N° 28851 Modificatorias de la Ley N° 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹ 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**)

¹ 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/>

- 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) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

No aplica.

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:

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

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*

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/>

³ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. 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 Haya⁴.*
- 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 la Oficina de Logística de la entidad, cito en Plaza de Armas S/N - Chalhuanca.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta según las cantidades de cada entrega.

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

⁴ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Recepción de la UNIDAD DE ALMACEN.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social y Económico de la entidad – PCA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar MESA DE LA ENTIDAD, sito en Plaza de Armas S/N - Chalhuanca.

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.

Importante

EN ESTE CAPÍTULO SE DEBE INCLUIR LA FICHA TÉCNICA Y CONDICIONES REQUERIDAS POR LA ENTIDAD PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAEAS
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación de la contratación

Adquisición de productos nacionales que integran la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021"

2. Finalidad publica

El presente proceso tiene por finalidad, contar con la adquisición de canasta de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes.

3. Antecedentes

La Municipalidad Provincial de Aymaraes, cuenta con un convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para los años 2020 al 2023, en el que establece las obligaciones que tendrá la Municipalidad (Conductor del Programa), siendo una de ellas la adquisición y posterior distribución de las canastas para las distintas modalidades del programa.

4. Objetivos de la contratación

4.1. Objetivo general:

Adquirir los productos nacionales que integran la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021.

4.2. Objetivos específicos:

- Adquirir los productos que contiene **cereales** para la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021.
- Adquirir los productos que contiene **menestras** para la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021.
- Adquirir los productos que contienen **grasa** para la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021.
- Adquirir los productos de **origen animal** para la Canasta de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Aymaraes para el año 2021.

5. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACION

5.1.1. Arroz Pilado Superior

El arroz Pilado Superior, 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 representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de leñen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 205.011.2014:2014.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAEAS
Genaro Campos Gutierrez
RESPONSABLE DE PCA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

- Clase Arroz Requerido: Arroz Pilado superior (Más de 7 mm.), Grano de la Especie Oryza Sativa L., Grado 1. Sustentado en la NTP205.011:2014.
- Peso neto del producto por envase: 50 Kg.
- Envase primario: sacos de polipropileno coextruido color blanco con barrera protectora de luz, de 3.4 milésimas de pulgada de espesor como mínimo de baja densidad de 50kg. Se verificara en el registro sanitario.
- Información adicional que debe estar en el rotulado:
 - o Nombre y dirección del fabricante.
 - o Número del registro sanitario.
 - o Fecha de producción.
 - o Fecha de vencimiento.
 - o Código o clave del lote
 - o Peso neto.
 - o Vida útil debe ser mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega. Se verificara en el registro sanitario.

5.1.2. Lenteja Calidad 2 - Superior

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, 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.

- La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaria Medikus. Es una leguminosa de grano seco.
- Lenteja Calidad 2 Extra: Calibre 1
- Peso neto del producto por envase primario: 50 Kg.
- Envase primario: sacos de polipropileno coextruido color blanco con barrera protectora de luz, de 3.4 milésimas de pulgada de espesor como mínimo de baja densidad de 50kg. adjuntar declaración jurada de envase.
- Información adicional que debe estar en el rotulado envase primario:
 - Nombre y dirección del fabricante.
 - Numero de la Autorización sanitaria.
 - Fecha de producción.
 - Fecha de vencimiento.
 - Código o clave del lote
 - Peso neto.
 - Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Adjuntar declaración jurada de vida útil del producto.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mauricio Campos Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

5.1.3. Haba entera Seca Calidad Segunda

El haba entera seca calidad segunda 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 Stan 171-1989(1995).

- El haba es seca es el grano maduro procedente de la especie Vicia faba L.
- Haba entera seca calidad segunda: Calibre 1
- Peso neto del producto por envase primario: 50 Kg.
- Envase primario: sacos de polipropileno coextruido color blanco con barrera protectora de luz, de 3.4 milésimas de pulgada de espesor como mínimo de baja densidad de 50kg. adjuntar declaración jurada de envase.
- Información adicional que debe estar en el rotulado envase primario:
 - Nombre y dirección del fabricante.
 - Numero de la Autorización sanitaria.
 - Fecha de producción.
 - Fecha de vencimiento.
 - Código o clave del lote
 - Peso neto.
 - Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Adjuntar declaración jurada de vida útil del producto.

5.1.4. Arveja Partida Calidad 2 – Superior

La arveja partida calidad 2 - superior 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 y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales,) según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

- El haba es seca es el grano maduro procedente de la especie Vicia faba L.
- Haba entera seca calidad segunda
- Calibre 1
- Peso neto del producto por envase primario: 50 Kg.
- Envase primario: sacos de polipropileno coextruido color blanco con barrera protectora de luz, de 3.4 milésimas de pulgada de espesor como mínimo de baja densidad de 50kg. adjuntar declaración jurada de envase.
- Información adicional que debe estar en el rotulado envase primario:
 - Nombre y dirección del fabricante.
 - Numero de la Autorización sanitaria.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mauricio Carreros Gutierrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA

- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote
- Peso neto.
- Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Adjuntar declaración jurada de vida útil del producto.

5.1.5. Aceite Vegetal Comestible

Aceite Vegetal Comestible Puro en estado idóneo para el consume humano 100% vegetal. 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 2.1 de la norma Codex Stan 19-1981.

- Contenido neto del bien por envase: 1 Lt.
- Envase inmediato;
- Material: Botella PE (Polietileno). Tipo de cerrado: Tapa PE (Polietileno) de 1L
- Envase secundario: Caja de cartón corrugado de 12 botellas
- información adicional que debe estar en el rotulado:
 - o Nombre y dirección del fabricante.
 - o Número del registro sanitario.
 - o Fecha de producción.
 - o Fecha de vencimiento.
 - o Código o clave del lote
 - o Peso neto.
 - o Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Se verificará en el registro sanitario

5.1.6. Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escama, 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).

- Envase: Características de las latas.
- Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc.
- Con especificaciones técnicas del fabricante.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mauricio Garzón Gutiérrez
RESPONSABLE DEL P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

- Tipo de lata: Latas con peso neto de 1 Lb. Tall. (425g)
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria, con abre fácil.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).
- Peso neto del producto por envase: 425 gr.
- Envase: cajas de cartón de 24 unidades.
- Tipo de cerrado: hermético
- Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Adjuntar declaración jurada de vida útil del producto
- información adicional que debe estar en el rotulado:
 - o Nombre y dirección del fabricante.
 - o Número del registro sanitario.
 - o Fecha de producción.
 - o Fecha de vencimiento.
 - o Código o clave del lote
 - o Peso neto.

5.1.7. Anchoqueta Entera Calidad A en Salsa de Tomate

Conservas elaboradas a base de la especie Engrau/is ringens buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

- Envase: Características de las latas.
- Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc.
- Con especificaciones técnicas del fabricante.
- Tipo de lata: Latas con peso neto de 1 Lb. Tall. (425g)





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA
PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

- Compuesto Hermetizante: 50-60mg.
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria, con abre fácil.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE.)
- Peso neto del producto por envase: 425 gr.
- Envase: cajas de cartón de 24 unidades.
- Tipo de cerrado: hermético
- Vida útil debe ser mínima de 12 meses a partir de la fecha de entrega. Verificable en el registro sanitario
- información adicional que debe estar en el rotulado:
 - o Nombre y dirección del fabricante.
 - o Número del registro sanitario.
 - o Fecha de producción.
 - o Fecha de vencimiento.
 - o Código o clave del lote
 - o Peso neto.

5.2. Rotulado

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE

Genaro Matucio Campos Gutierrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

DISTRIBUCION GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA

- Nombre del producto, indicando clase y variedad
- Nombre o razón social de productos
- Dirección.
- Número Registro sanitario y/o autorización sanitaria
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- código de lote DATOS DEL DISTRIBUIDOR
- Dirección.

CONTENIDO NETO _____ (kilogramos, litros o gramos).

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

5.3. Documentos de presentación obligatoria.

- Copia simple del certificado de inspección Higiénico Sanitario y BPA del almacén del postor emitido por un Organismo acreditado ante INACAL vigente A la fecha de presentación de la propuesta.
- Copia simple de Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén del postor de acuerdo a la R.M. N°066-2015-MINS, que aprueba las NTS N°114-MINSA/DIGESA-A.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos Terminados destinados al consumo humano"

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE



Genaro Mauricio Vargas Gutierrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

Emitido por las dependencias desconcentradas de salud de nivel territorial DIRESA's. Este documento deberá estar vigente al momento de presentación de ofertas.

- Copia de la constancia de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitida por DIRESA a nombre del postor, donde acredite que el almacén donde se almacenara los productos está en permanente evaluación sanitaria.
- En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencia de las diferentes Fichas Técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiéndose que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la carta de autorización de los titulares de dichos documentos dirigida a la entidad con atención al comité de selección y haciendo referencia al número y tipo de proceso en la cual les autoricen a usar los mismos en el presente proceso.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental del almacén del postor emitido por una empresa o entidad que deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SAA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - o Desinfección(obligatorio)
 - o Desinsectación (obligatorio)
 - o Desratización (obligatorio)
 - o Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
- Copia simple de licencia de funcionamiento del postor con el giro de: producción y/o almacenamiento y/o distribuidor y/o comercializados de alimentos de consumo humano.
- Declaración Jurada de contar con stock del producto.

Importante

- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

a) Arroz pilado superior

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98- SA y sus modificatorias, deberá cumplir con las especificaciones técnicas del presente proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitido por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449.-2006-MINSA y sus modificaciones.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mauricio Campos Gutierrez
RESPONSABLE DE PCA





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

e) Aceite vegetal comestible

- Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, deberá cumplir con las especificaciones técnicas del presente proceso.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

f) Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N°30063, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto vigente durante el periodo de atención en la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal de 1 Lb. Tall 425g.).
- Copia simple de Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial vigente durante la Fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Gerencia Municipal de Promoción y Fomento Alimentario
P.F.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

b) Lenteja calidad 2 – superior

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indicado el artículo 3 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificaciones y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

c) Haba entera seca calidad segunda

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio).

d) Arveja Partida Calidad 2 - Superior

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mañico Campos/Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAES
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal de 1 Lb. Tall 425g.).

- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.
- La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:
- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

g) Anchoqueta Entera Calidad A en salsa de tomate

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N°30063, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto vigente durante el periodo de atención en la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Anchoqueta entera calidad A en salsa de tomate de 1 Lb. Tall 425g).
- Copia simple de Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial vigente durante la Fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra de 1 Lb. Tall 425g).
- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.
- La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

5.4 protocolo sanitario:

- Es obligatorio que la empresa proveedora cumpla y garantice los protocolos, para asegurar la salud frente al riesgo de contagio del COVID- 19, RM N° 055-2020-TR (guía para la prevención del coronavirus en el ámbito laboral), y en esencial el protocolo sanitario sectorial para la prevención de COVID – 19, en el transporte terrestre y ferroviarios de carga y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional (adjuntar en anexos).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAES
Gianro Mauricio Campos Gutierrez
RESPONSABLE DE PCA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA

- La cantidad mínima de personal que necesitara el proveedor para descargar los productos (estibadores), que cumplan los protocolos, para asegurar y proteger la salud frente al riesgo de contagio del COVID-19, RM N°055-2020-TR (guía para la prevención del coronavirus en el ámbito laboral), y en esencial el protocolo sanitario sectorial para la prevención de COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de carga y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional.

5.6 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.6.1 Lugar

La entrega se hará en el almacén central del programa de complementación alimentaria (PCA) DE LA Municipalidad Provincial de Aymaraes ubicado en la AV. PANAMERICANA S/N (más abajo del Instituto tecnológico), previa coordinación con el área usuaria y el representante de Almacén Central de la Municipalidad, cumpliendo los protocolos, para asegurar y proteger la salud frente al riesgo de contagio del COVID-19, RM N°055-2020-TR (guía para la prevención del coronavirus en el ámbito laboral), y en esencial el protocolo sanitario sectorial para la prevención de COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de carga y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional.

5.6.2 Plazo

El plazo de entrega será de la siguiente manera:

La primera entrega será con un plazo de 10 días concluido la firma de contrato.

- La primera entrega será con un plazo de 10 días concluido la firma de contrato.
- La segunda entrega será de 45 días después de la primera entrega.

5.6.3 Entregables

PRODUCTO	ENTREGA		TOTAL
	1ERA	2DA	
Arroz pilado superior	19058.23	28995	48,053.23
Lenteja calidad 2 - superior	922.5	1929	2,851.50
Haba entera seca calidad segunda	1548	1929	3,477
Arveja partida calidad 2 – superior	1120	1741	2,861
Aceite vegetal comestible	1994	2872	4,866
Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	2420	3958	6,378
Anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	2420	3958	6,378

5.7 Forma de pago

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en una vez entregue y emita la factura.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Madrido Campos/Gutierrez
RESPONSABLE DE P.C.A.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL Y CULTURAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
"Año Del Bicentenario Del Perú: 200 Años De Independencia"

PCA

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA

- Durante el transporte de alimentos la Empresa proveedora deben garantizar la seguridad alimentaria a los procesos de producción y servicios, y a su vez los efectos que de estos deriven al medio ambiente (ISO 14001-2015).

5.5 Transporte y seguros

5.5.1 Transporte

Cuando la prestación incluya el transporte, la entidad podrá considerar lo siguiente:

- Se aplicará las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Practicas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (AC/RCP 1-969, Rev.3 (1997) y, cuando proceda otros Códigos de Practicas de Higiene del Codex.
- La empresa transportadora de productos alimenticios cumpliendo las normas generales de Higiene y Sistema de Autocontrol (APPCC), así mismo cumpliendo las Buenas Prácticas de manipulación antes de la carga, durante la carga, en el tránsito y durante la descarga.
- El vehículo debe ser autorizado, en perfectas condiciones de higiene y conservación, cerrados y sus compartimientos separados de la cabina del conductor.
- Los alimentos tienen que llegar en las condiciones esperados, manteniendo su integridad.

5.5.2 Carga y descarga

- Los estibadores tienen que estar con indumentaria limpia.
- La estiba de la carga deberá realizarse de forma que se asegure y evite la contaminación cruzada.
- Los productos de que no estén contenidos en un embalaje resistente que los protejan, no deberán nunca depositarse en el suelo.

5.5.3 Durante el transporte

- Se debe mantener la temperatura adecuada para los productos.
- Se deberán tener especial cuidado en que los productos no contacten con el suelo o las paredes durante el transporte.

5.5.4 Seguros

- El vehículo que transporta los alimentos agropecuarios primarios, debe de proceder del establecimiento con Autorización Sanitaria emitida por SENASA, copia de certificación.
- Deben cumplir la empresa proveedora, tales como: seguro de transporte, de accidentes personales, seguro de responsabilidad civil, seguro complementarios de trabajo de riesgo, entre otros.
- La Municipalidad Provincial de Aymaraes exigirá que la EMPRESA cumpla y garantice los protocolos, para asegurar y proteger la salud frente al riesgo de contagio del COVID-19, RM N° 055-2020-TR (guía para la prevención del coronavirus en el ámbito laboral), y en esencial el protocolo sanitario sectorial para la prevención de COVID-19, en el transporte terrestre y ferroviario de carga y mercancías y actividades conexas de ámbito nacional (adjunto en anexos).


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Renato Mauricio Campos Gutiérrez
SABLE DE P.C.A.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, 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.

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

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 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
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 2 - superior 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 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase

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.

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, 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.

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

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Grado 2 - superior"
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en 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

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARES
Gustavo Raúl Campos Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
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 segunda 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 Stan 171-1989(1995).

De acuerdo a su calibre, se clasificará según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014:

Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)
1	9 habas	4	16 a 18 habas
2	10 a 12 habas	5	Mayor a 19 habas
3	13 a 15 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 CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos y su Corrigenda Cor1:2014
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 segunda, 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.

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 segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014, por ejemplo: haba entera seca calidad segunda de calibre 2.

2.2. Envase

El haba entera seca calidad segunda deberá ser envasada según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad segunda 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 y su corrigenda Cor1:2014.

El haba entera seca calidad segunda 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 Stan 171-1989(1995).

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

Los envases del haba seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014:

- 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

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE
Genaro Mauricio Campos Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.

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.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color 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.	
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.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMAQUES
 Genaro Mauricio Campos Gutierrez
 RESPONSABLE DE P.C.A.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	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: <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.

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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.

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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE

Genaro Mauricio Campos Gutierrez
RESPONSABLE DE P.C.A.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
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 superior, 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 ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 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 205.011:2014.

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 205.011:2014; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
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 superior a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior 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.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	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

2.2. Envase

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

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

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 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 205.011:2014.

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

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

- a) Nombre comercial (arroz pilado superior)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado)

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate
Denominación técnica	: Conserva de Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate
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. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 12 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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010).

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 D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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.

¹ Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYMARAE

Gerardo Mauricio Campos Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.

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 Stan 19-1981 (2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Contaminantes		
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

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

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.

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

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.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- 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.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYACUCHO

Genaro Mauricio Campos Gutiérrez
RESPONSABLE DE P.C.A.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵

- Copia simple del certificado de inspección Higiénico Sanitario y BPA del almacén del postor emitido por un Organismo acreditado ante INACAL vigente a la fecha de presentación de la propuesta.
- Copia simple de Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén del postor de acuerdo a la R.M. N°066-2015-MINS, que aprueba las NTS N°114-MINSA/DIGESA-A.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos Terminados destinados al consumo humano" Emitido por las dependencias desconcentradas de salud de nivel territorial DIRESA's. Este documento deberá estar vigente al momento de presentación de ofertas.
- Copia de la constancia de vigilancia sanitaria del almacén del postor emitida por DIRESA a nombre del postor, donde acredite que el almacén donde se almacenara los productos está en permanente evaluación sanitaria.
- En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencia de las diferentes Fichas Técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiendo que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la carta de autorización de los titulares de dichos documentos dirigida a la entidad con atención al comité de selección y haciendo referencia al número y tipo de proceso en la cual les autoricen a usar los mismos en el presente proceso.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental del almacén del postor emitido por una empresa o entidad que deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SAA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
- Copia simple de licencia de funcionamiento del postor con el giro de: producción y/o almacenamiento y/o distribuidor y/o comercializados de alimentos de consumo humano.
- Declaración Jurada de contar con stock del producto.

Importante

- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

⁵ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

a) Arroz pilado superior

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con las especificaciones técnicas del presente proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitido por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449.-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

e) Aceite vegetal comestible

- Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, deberá cumplir con las especificaciones técnicas del presente proceso.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

f) Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N°30063, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto vigente durante el periodo de atención en la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal de 1 Lb. Tall 425g.).
- Copia simple de Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial vigente durante la Fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de

- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

b) Lenteja calidad 2 – superior

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indicado el artículo 3 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificaciones y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

c) Haba entera seca calidad segunda

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2001-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental VIGENTE.

La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinfección(obligatorio)
- Desinsectación (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio).

d) Arveja Partida Calidad 2 - Superior

Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal de 1 Lb. Tall 425g.).

- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.
- La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinfección(obligatorio)
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

g) Anchoveta Entera Calidad A en salsa de tomate

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N°30063, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto vigente durante el periodo de atención en la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Anchoveta entera calidad A en salsa de tomate de 1 Lb. Tall 425g).
- Copia simple de Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento industrial vigente durante la Fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanidad competente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra de 1 Lb. Tall 425g).
- Copia del certificado de Saneamiento Ambiental VIGENTE.
- La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de Resolución o constancia de Autorización respectiva), según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM., que califique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinfección(obligatorio)
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios o tanque de agua (obligatorio).

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO⁶

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

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] 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 cien mil Soles (S/. 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

⁷ 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).

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ⁸		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 compra⁹

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.

⁸ 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 126 del Reglamento.

⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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 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 126 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem.

... [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 compra¹³

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.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.