

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

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



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

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> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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, julio 2020 y julio 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA

Subasta Inversa Electrónica N° 03-2021-MPJ/CS – Primera Convocatoria



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



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
03-2021-MPJ/CS
PRIMERA CONVOCATORIA**



**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA –JUNÍN**





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.

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.mpp.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:

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las



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

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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



Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS



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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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



3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA
RUC N° : 20183093941
Domicilio legal : JR. AYACUCHO N°856-JAUJA
Teléfono: : 064-406907
Correo electrónico: : abastecimiento2021@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de suministros de bienes:
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA –JUNÍN.

PROC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA –JUNÍN	PAQUETE	1

ITEM	PRODUCTO	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACION
I	Arroz Pilado Superior Clase Mediano Grado 2 De 6mm A 7mm	Kilo	35,700.00	Sacox 50 Kilos
	Trigo Entero Pelado En Sacos De 50 Kg	Kilo	9,672.00	Sacox 50 Kilos
	Moron De Cebada Tostada Partida En Sacos De 50 Kg	Kilo	8,676.00	Sacox 50 Kilos
	Pallares Bebe En Sacos De 50 Kg	Kilo	3,470.40	Sacox 50 Kilos
	Aceite Vegetal Comestible	Kilo	3,802.40	Botellas X 4.5 Litros
	Lenteja Calidad 2 Superior Calibre Menos De 7.5 Mm.	Kilo	4,466.40	Sacox 50 Kilos
	Filetes De Caballa Calidad Extra En Aceite Vegetal	Und	6,940.80	Latas X 1.70 Gr

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [RESOLUCION DE GERENCIA MUNICIPAL N° 119-2021-GM/MPJ, de fecha 22 de setiembre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO



00 RECUROS ORDINARIO
META 0062 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se se entregarán en el plazo establecido por el área usuaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el mismo que de describe a continuación:

PAQUETE: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA –JUNÍN.

ITEM	PRODUCTO	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTA CION	PLAZO DE ENTREGA
I	ARROZ PILADO SUPERIOR CLASE MEDIANO GRADO 2 DE 6MM A 7MM	KILO	35,700.00	SACOX 50 KILOS	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
	TRIGO ENTERO PELADO EN SACOS DE 50 KG	KILO	9,672.00	SACOX 50 KILOS	
	MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA EN SACOS DE 50 KG	KILO	8,676.00	SACOX 50 KILOS	
	PALLARES BEBE EN SACOS DE 50 KG	KILO	3,470.40	SACOX 50 KILOS	
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	KILO	3,802.40	BOTELLAS X 4.5 LITROS	
	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE MENOS DE 7.5 MM.	KILO	4,466.40	SACOX 50 KILOS	
	FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	UND	6,940.80	LATAS 1.70 GR X	

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 4.80 (cuatro con 80/100 soles) en Caja de la entidad, Jr. Ayacucho N° 856-Jauja, en horario de atención al público de 8:00 am hasta



las 1:00 pm y 2:30 pm hasta 5:15pm.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 310854 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 30185 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, promulgada y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 11 de julio de 2014.
- Decreto Legislativo N° 1341 Decreto Legislativo que Modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 07 de enero del 2017.
- Decreto Legislativo N° 1444 Decreto Legislativo que Modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 16 de setiembre del 2018.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF que Modifican el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que dictan otras disposiciones y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 26 de junio del 2021.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- 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, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado

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





CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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/>



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 [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

Importante para la Entidad

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N° de Cuenta : [.....]

Banco : [.....]

N° CCI² : [.....]

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

² En caso de transferencia interbancaria.



- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el 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 el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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*

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



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.

2.5. 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 Jr. Ayacucho N° 856-Jauja, en horario de atención al público de 8:00 am hasta las 1:00 pm y 2:30 pm hasta 5:15pm.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO ÚNICO por la entrega total del bien, previa verificación y conformidad del área usuaria Responsable del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

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

- Recepción del Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Jauja.
- Informe del funcionario responsable y/o Jefe de Oficina de GERENCIA DE DESARROLLO SOCIOECONOMICO / OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL / JEFE DE PCA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago. (Factura - Guía)
- Copia de contrato.
- Copia del Certificado de Calidad o Inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL, para acreditar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los productos ofertados, de acuerdo a las Normas Técnicas específicas de cada bien, indicadas en las especificaciones técnicas.

Dicha documentación se debe presentar en Jr. Ayacucho N° 856-Jauja, en horario de atención al público de 8:00 am hasta las 1:00 pm y 2:30 pm hasta 5:15pm.

Importante para la Entidad

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

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. FICHA TÉCNICA



HOJA DE REQUERIMIENTO BIENES Y SERVICIOS

N° 005 -2021-MPJ/ GDSE/PCA

Día 14 Mes 09 Año 21

FECHA DE SOLICITUD

HORA 12:13 FOLIOS 34 F
FIRMA



HOJA DE REQUERIMIENTO BIENES Y SERVICIOS

N° 005 -2021-MPJ/ GDSE/PCA

Día 14 Mes 09 Año 21

FECHA DE SOLICITUD



ITEM	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO
1	35700	KG	ARROZ SUPERIOR EN SACOS DE 50KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
2	9672	KG	TRIGO ENTERO PELADO EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
3	8676	KG	MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
4	3470	KG	PALLARES BEBE EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
5	3802	LITROS	ACEITE VEGETAL EN BIDONES DE 4.5 KG. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
6	4466	KG	LENTEJAS SUPERIOR EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
7	6841	LATAS DE 0.170 GR	FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
8			
9			
N° ITEMS SOLICITADOS 7			

ITEM	CANT.	UNID. MED.	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO
1	35700	KG	ARROZ SUPERIOR EN SACOS DE 50KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
2	9672	KG	TRIGO ENTERO PELADO EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
3	8676	KG	MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
4	3470.40	KG	PALLARES BEBE EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
5	3802.40	LITROS	ACEITE VEGETAL EN BIDONES DE 4.5 KG. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
6	4466.40	KG	LENTEJAS SUPERIOR EN SACOS DE 50 KG PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
7	6840.80	LATAS DE 0.170 GR	FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA. Modalidad Comedores Populares y Trabajos Comunales
8			
9			
N° ITEMS SOLICITADOS 7			

SECUENCIA FUNCIONAL	001
ACTIVIDAD / PROYECTO	5001062
RUBRO	09
ESPECIFICA / CLASIFICADOR	22 23 11

FIRMA DEL LEE INMEDIATO

Ing. Arturo J. Ascuy Salas
Vº SUBG. DE ABASTECIMIENTO

Vº SUBG. PRESUPUESTO

Vº SUBG. GERENCIA MUNICIPAL

SECUENCIA FUNCIONAL	001
ACTIVIDAD / PROYECTO	5001062
RUBRO	09
ESPECIFICA / CLASIFICADOR	22 23 11

FIRMA DEL LEE INMEDIATO

Ing. Arturo J. Ascuy Salas
Vº SUBG. DE ABASTECIMIENTO

Vº SUBG. PRESUPUESTO

Vº SUBG. GERENCIA MUNICIPAL



FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES CUYO VALOR ESTIMADO SEA MENOR O IGUAL A 8 UIT	
01	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN : ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA
02	FINALIDAD : REPARTIR A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA
03	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN : ADQUIRIR LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA
04	DESCRIPCIÓN DEL BIEN ARROZ SUPERIOR: EN SACOS DE 50KG ENTERO PELADO: EN SACOS DE 50KG CEBADA TOSTADA PARTIDA: EN SACOS DE 50 KG. K.G. LENTEJAS SUPERIOR EN SACOS DE 50 KG. CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL DE 170GR. EN LATAS
05	UNIDAD DE MEDIDA : KG
06	CANTIDAD ARROZ SUPERIOR: 35 700 KG PELADO: 9672 KG PARTIDA: 8676 KG ACEITE VEGETAL: 3803 LT LENTEJAS SUPERIOR: 4467 KG FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL DE 170GR. EN LATAS : 8940 8 KG
07	CARACTERÍSTICAS DEL BIEN ARROZ SUPERIOR: EXCENTO DE OLOR Y SABOR EXTRAÑOS, EXCENTO DE NELEN Y POLVILLO; Y MATERIAS EXTRAÑAS, GRADO SUPERIOR; EXCENTO DE OLOR Y SABOR EXTRAÑOS, Y MATERIAS EXTRAÑAS MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA: EXCENTO DE OLOR Y SABOR EXTRAÑOS, Y MATERIAS EXTRAÑAS PALLARES BEBE: EXCENTO DE OLOR Y SABOR EXTRAÑOS, Y MATERIAS EXTRAÑAS LENTEJAS SUPERIOR: EXCENTO DE OLOR Y SABOR EXTRAÑOS, Y MATERIAS EXTRAÑAS FILETE DE CABALLA : SABOR Y OLOR: Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que señalen signo de descomposición o rancidez. LIQUIDO DE GOBIERNO: Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas. Tiene que tener fecha de producción y fecha de vencimiento. ACEITE VEGETAL: EN BOTELLAS DE POLIETILENO TEREFTALATO POR 5 LITROS EN CAJAS DE 4 BIDONES.
08	OTRAS CARACTERÍSTICAS ARROZ SUPERIOR: Los envases utilizados deben ser de primer uso, de acuerdo a las siguientes características: debe de ser en sacos; con el logo de la municipalidad provincial de Jauja y programas sociales; vida útil establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años TRIGO ENTERO PELADO: Los envases utilizados deben ser de primer uso de acuerdo a las siguientes características: debe de ser en sacos con el logo de la municipalidad provincial de Jauja y programas sociales; vida útil establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años MORON DE CEBADA TOSTADO PARTIDA: Los envases utilizados deben ser de primer uso de acuerdo a las siguientes características: debe de ser en sacos con el logo de la municipalidad provincial de Jauja y programas sociales; vida útil establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años PALLARES BEBE: Los envases utilizados deben ser de primer uso de acuerdo a las siguientes características: debe de ser en sacos con el logo de la municipalidad provincial de Jauja y programas sociales; vida útil establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años LENTEJAS SUPERIOR: Los envases utilizados deben ser de primer uso de acuerdo a las siguientes características: debe de ser en sacos con el logo de la municipalidad provincial de Jauja y programas sociales; vida útil establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años FILETE DE CABALLA: De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. Envase primario: Hojaleta; Envase secundario: Cartón corrugado. debe de tener fecha de vencimiento y fecha de producción. VIDA UTIL: 2 años ACEITE VEGETAL: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características: Envase primario: BOTELLAS POLIETILENO PEREFTALATO CON TAPA, envase secundario: CAJAS DE CARTON CORRUGADO; vida útil: Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. VIDA UTIL: 2 años
09	CONDICIONES DE COMPRA : SEGUN LO ESTABLEZCA EL AREA QUE REALIZA LA COMPRA
10	LUGAR DE ENTREGA : ALMACEN DE PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA
11	PLAZO DE ENTREGA : 05 DIAS HABILES
12	REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL : CONTAR CON FACTURA Y RUC HABILITADO
13	ÁREAS QUE COORDINARAN CON EL PROVEEDOR : ABASTECIMIENTO Y LA SUB GERENCIA DE LOGISTICA
14	ÁREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD : GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL- PCA
15	ANEXO : -
FIRMA DE LA UNIDAD ORGÁNICA SOLICITANTE	





OBJETO DE LA COMPRA:

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD EN KILOS
1	ARROZ SUPERIOR	35700
2	TRIGO ENTERO PELADO	9672
3	MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA	8676
4	PALLARES BEBE	3471
5	ACEITE VEGETAL	3803
6	LENTEJAS SUPERIOR	4467
7	FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA	6341

VALOR REFERENCIAL:

ITE M	CANT.	U. M.	DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	VALOR REFERENCIAL UNITARIO S/.	VALOR REFERENCIAL TOTAL
1	35700	KILO	ARROZ SUPERIOR	3.30	117,810.00
2	9672	KILO	TRIGO ENTERO PELADO	5.00	48,360.00
3	8676	KILO	MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA	5.50	47,718.00
4	3471	KILO	PALLARES BEBE	6.50	22,561.50
5	3803	LITRO	ACEITE VEGETAL	11.00	41,833.00
6	4467	KILO	LENTEJAS SUPERIOR	9.00	40,203.00
7	6341	KILO	FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA	5.50	38,175.50
TOTAL VALOR REFERENCIAL S/.					356,661.00





ROTULADO:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
JAUJA
GESTIÓN 2019 - 2022

**Programa de Complementación
Alimentaria - PCA**

Destinado a:

- Comedores Populares
- Alimentos por Trabajo

Datos del Producto:

Nombre del Producto
Fecha de Producción
Fecha de Vencimiento
Registro Sanitario
Peso (Kilos)

Datos del Proveedor:

Razón Social :
N° Ruc :

DISTRIBUCION GRATUITA





CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	ENTREGA	
	FECHA	CANTIDAD (KILOS)
ARROZ SUPERIOR	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	35700
TRIGO ENTERO PELADO	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	9672
MORON DE CEBADA TOSTADA PARTIDA	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	8676
PALLARES BEBE	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	3471
ACEITE VEGETAL	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato..	3803
LENTEJAS SUPERIOR	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	4467
FILETES DE CABALLA CALIDAD EXTRA	05 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.	6341





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 fielen 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 numerales 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.



DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p>El arroz pilado, Deberá ser inocuo y apropiado para consumo humano, Exento de sabores olores y suciedad extrañas, que representen un peligro para la salud humana. Así mismo, exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.24 y 5.26 de la NTP 205.011.2014</p> <p>Para la entrega será ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO DE 6 MM A 7MM con HUMEDAD MAXIMO DE 14 %</p>
CANTIDAD	<p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA</p> <p>34,704.00 KILOS DE ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 CLASE MEDIANO</p>
ENVASE	<p>Los envases a utilizarse son de materiales adecuados m para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este; sabores colores y olores extraños y están presentados en sacos de primer uso semi cristalino cerrado cosido con cinta encadenado de 10 mm anterior y posterior, envases que salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales, y organoléptica del alimento, los mismos que deben ser procesados apropiadas para el uso al que se destinan, que cumplan con lo establecido en el artículo 119 del D.S. N 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 29.038 del 23-08-94 – 5ta edición Alimentos envasados – Rotulado y la NTP 202.085</p> <p>Los envasarán sacos de polipropileno tejido de primer uso, con un peso de 50 kg.</p> <ul style="list-style-type: none">• Estén limpios y permitan las características del alimento.• Se encuentren bien cosidos o sellados• Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)• Faciliten los muestreos e inspecciones• Color: transparente.• Tejido: trama en cinta• Cosido encadenado
ROTULADO	<p>En el rotulado de envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en al NTP 209.038.2009(revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014 debe tener logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA</p> <ul style="list-style-type: none">• Distribución gratuita• Prohibida su venta• Nombre del producto• Nombre y dirección del fabricante• Registro sanitario del producto• Fecha de producción• Fecha de vencimiento• Lote• Peso neto <p>Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.</p> <p>Adicionalmente, deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)</p>
VIDA UTIL	<p>02 Años</p>
CERTIFICACION	<p>Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de</p>



	<p>Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente. 2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. El postor ganador deberá entregar una copia del certificado de calidad para cada entrega, dicho certificado debe indicar el cumplimiento de capítulo III de las bases.</p>
TRANSPORTE	<p>La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento: Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.</p>
ALMACENAMIENTO	<p>Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".</p>
GARANTIA	<p>Si alguno de los alimentos es rechazado, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a dos días para entregar un nuevo lote conforme. Así mismo la garantía comercial debe ser de 1 año y se computara desde el ingreso a los almacenes</p>
DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>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.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*) (**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</p> <p>(*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA</p>



	"Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
<p>DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EVALUAR AL POSTOR</p>	<p>Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N.° 449-2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante, así como las fichas técnicas de los productos utilizados como también. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.</p> <p>Copia de la Constancia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius de almacenamiento del producto terminado, emitido por la Dirección Regional de Salud de la jurisdicción del fabricante (RESOLUCIÓN MINISTERIAL 066-2015/MINSA, NTS 114 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano". Base legal Ley No 26842, Ley General de Salud. Decreto Legislativo No 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. • Decreto Supremo No 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, Decreto Supremo No 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.</p> <p>Copia de productor agrario del fabricante emitido por la Entidad competente</p> <p>Copia de inspección sanitaria de la fabricante emitida emitido por la Dirección Regional de Salud de la jurisdicción del fabricante</p> <p>En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del fabricante en la que indique que el postor a la fecha cuenta con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de las empresas fabricantes</p>



FICHA TECNICA APROBADA: TRIGO PELADO ENTERO

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:

Denominación del bien	: TRIGO PELADO ENTERO
Denominación técnica	: TRIGO PELADO ENTERO
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales
Nombre del Bien en el Catalogo del SEACE	: TRIGO PELADO ENTERO
Código	: X 502211 010002
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

2. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN:

Características Físico – Organolépticas

Aspecto: Granos secos, duros, limpios
Tamaño: uniforme

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para el trigo pelado entero:

Humedad	: 14,5 % máx.
Cenizas	: 1,5 % máx.
Granos partidos	: 15,0 % máx.
Alcalinidad	: 0,1 %

El trigo pelado entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.

La alcalinidad del trigo entero pelado después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.

El trigo pelado entero no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Los granos estarán sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diversas tonalidades.

El trigo pelado entero deberá estar libre de olor rancio, ácido y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.

Requisitos microbiológicos (expresados en UFC/g)

El trigo pelado entero deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente Microbiológico	Categoría	Clases	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

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

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



mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

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



OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

El trigo pelado entero deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El trigo pelado entero se deberá envasar en una presentación cuyo peso podrá ser de 500 gramos hasta 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir el trigo pelado entero, características indeseables que impidan su consumo.

4. ROTULADO:

En el rotulado de los envases de trigo pelado entero deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de MPJ.
- Distribución gratuito
- Nombre del producto
- Peso neto de 50 kg
- Nombre, razón social del producto o N° de RUC
- La frase "producto peruano".
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Indicar condiciones de almacenamiento.

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

5. PESO:

El peso neto del producto por envases será de 50 kg.

6. CERTIFICACION:

Para compras Locales: Boletín de Control de Calidad. Se evaluarán las características sensoriales y de cocción, El productor deberá acompañar su producto con un informe de ensayo de los requisitos microbiológicos.

Fuente: Norma Técnica Nacional. 1982. ITINTEC.205.036.





ESPECIFICACIONES TECNICAS: MORON DE CEBADA

1. DEFINICIÓN

Es el producto elaborado a partir de granos sanos y limpios de cebada (*Hordeum vulgare*) que han sido sometidos a un proceso mecánico de separación de la cáscara.

2. REQUISITOS GENERALES

El morón de cebada deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Humedad: 12.5 % máx.

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

Contenido de otros granos: 1 % máx.

Contenido de granos dañados: 2 % máx.

Contenido de grano partido: 18 % máx.

Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Numeración de hongos y levaduras (UFC/g): $\underline{N} \quad \underline{m} \quad \underline{M} \quad \underline{C}$

5 10² 10⁴ 2

ENVASE

Deberá comercializarse en envases adecuados que permitan, mantener sus Características y su muestreo e inspección, y que eviten pérdidas del producto en Condiciones normales de manipuleo y transporte.

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MPJ
- Distribución gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- Peso Neto 50 kilogramos
- Nombre, razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Indicar año y mes de envasado o año de cosecha
- Indicar condiciones de almacenamiento.

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

8. PESO

El peso del producto por envase será de 50 kg.

CERTIFICACIÓN

Para compras locales: Boletín de Control de Calidad de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de Control de Calidad, la misma que evaluará las características sensoriales y de cocción.

Fuente: Basado en la Norma Técnica Nacional: ITINTEC 205.052 "Cebada Perlada"



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MORÓN DE CEBADA
(Denominación comercial: Morón Nacional)

1. **DEFINICIÓN**
Es el producto elaborado a partir de granos sanos y limpios de cebada (*Hordium vulgare*) que han sido sometidos a un proceso mecánico de separación de la cáscara.
2. **REQUISITOS GENERALES**
El morón de cebada deberá estar libre de olores ojetables y residuos de material tóxico.
3. **REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS**
 - Humedad: 12.5 % máx.
4. **REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO**
 - Contenido de otros granos: 1 % máx.
 - Contenido de granos dañados: 2 % máx.
 - Granulometría Abertura media (mm): 2.0 Máx.
 - Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de mohos o levaduras).
5. **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

	N	M	C
Numaración de hongos y levaduras (UFC/g)	5	10 ²	10 ²
6. **ENVASE**
Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso, que permitan mantener sus características, su muestra e inspección, evitar pérdidas, sean resistentes al almacenamiento y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de sacos deberá de ser del mismo tamaño.
 - Estructura de envase: Polipropileno tejido
 - Color: Transparente blanco
 - Peso mínimo del envase: 50 Kg
 - Tejido: Trama 10 cm x 10 cm
7. **ROTULADO**
En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:
 - Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
 - Distribución Gratuita
 - Nombre del producto, indicando la clase o variedad
 - Peso Neto 50 kilogramos
 - Nombre, razón social del productor o N° de RUC
 - La frase "Producto peruano"
 - N° de lote
 - Distribución Gratuita
 - Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
 - Indicar condiciones de almacenamiento

Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.
8. **PESO**
El peso del producto por envase será de 50 kg.

CERTIFICACIÓN

Para compras locales: Boletín de Control de Calidad de acuerdo a los procedimientos establecidos en la directiva de Control de Calidad, la misma que evaluará las características sensoriales y de calidad.

Fuente: Basado en la Norma Técnica Nacional ITINTEC 205.052 "Cebada Perlada"





FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR
Denominación técnica	: PALLAR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano grande maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.



CATALOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Pallares secos
Item	: PALLAR
Código	: 5042182700004665

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Pallar se clasificará en los siguientes grados de calidad:

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

De acuerdo a su tamaño, se clasificará según lo indicado en el Apéndice B de la NTP 205.019.

Apéndice B de la NTP 205.019. Tamaños de Pallar

Tamaño	Masa de 1000 granos (g)
1	De 2222 a 2500
2	De 2221 a 2000

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño del Pallar a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Pallar deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de pallar deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Forma, longitud	Deberá cumplir con lo indicado en el Apéndice A de la NTP de la referencia (para cultigrupos Big Lima, Pallar peruano, Layos pequeños)	NTP 205.019:1992 (Revisada el 2011) LEGUMBRES SECAS. Pallar. Requisitos
- 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 respectivas para pallar), de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

C. CERTIFICACIÓN**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Pallar, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Pallar, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

La inspección y muestreo de los lotes de Pallar se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de



16

parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Pallar deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben 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.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Nota:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicado como "Pallar"
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Pallar características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Aceites y grasas comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ACEITE VEGETAL
Código	: 5015151300002526
Unidad de medida	: LITRO
Descripción General	: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma pura (aceite proveniente de una sola materia prima) o mixta (constituido por la mezcla de aceites puros).

Dentro de los aceites vegetales comestibles más consumidos en nuestro país, ya sea en forma pura o mixta, tenemos:

El aceite de soja o soya, se obtiene de las semillas de soja (*Glycine max* (L.) Merr.)

El aceite de girasol, se obtiene de las semillas de girasol (*Helianthus annuus* L.)

El aceite de maíz, se obtiene del germen de maíz (embriones de *Zea mays* L.)

El aceite de semilla de algodón, se obtiene de las semillas de diversas especies cultivadas de *Gossypium spp.*

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

(*) En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Setima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de buenas prácticas de manufactura y de higiene y saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.



Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento. (Ref.: **NTP 209.001:1983, CODEX STAN 210-1999**). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.	NTP 209.001:1983
- Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión.	
- Agua	No contener más de 0.1%.	
- Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0.20%	
- Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.	
- Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Mínimo de 5 horas a 0°C	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009). Enmienda 2 (2011)
- Aceite mineral	Exentos de aceite de origen mineral.	
- Antioxidantes se permitirá solo los antioxidantes alimentarios siguientes, en las dosis especificadas:	Palmitato de ascorbilo y Estearato de ascorbilo: Dosis máxima: 500 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Tocoferol, d-alfa-. Concentrado de tocoferoles mezclados. Tocoferol, dl-alfa Dosis máxima: 300 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Galato de propilo Dosis máxima: 100 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Terbutilhidroquinona (TBHQ) Dosis máxima: 120 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Butilhidroxianisól (BHA): Dosis máxima: 175 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Butilhidroxitolueno (BHT): Dosis máxima: 75 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o TBHQ Dosis máxima: 200 mg/Kg Pero sin exceder de los límites antes indicados	
	Tiodipropionato de dilauro. Dosis máxima: 200 mg/Kg	
- Sinérgicos antioxidantes Se permitirá el empleo de los siguientes productos:	Ácido Cítrico Sin Limitación	NTP 209.001:1983
	Citratos de sodio Sin Limitación	
	Ácido Fosfórico Dosis máxima: 100 mg/Kg	
- Antiespumantes	Isopropil-citratos y Citrato monoglicérico Dosis máxima: 100 mg/Kg (solos o mezclados)	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009). Enmienda 2 (2011)
	Polydimethylsiloxane Dosis máxima: 10 mg/Kg	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009). Enmienda 2 (2011)



ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i>	Artículo 15° del D.S. 004-2011-AG
- Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 0,1 mg/Kg Plomo (Pb) Nivel Máximo 0,1 mg/Kg	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009). Enmienda 2 (2011) CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, Revisada en 1997, 2006, 2008, 2009, Enmendada en 2010
Nota: Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20°C/agua a 20°C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.).		

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 209.222.1984. ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Inspección y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 209.222.1984. ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Inspección y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D. OTROS

D.1. Envase

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

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, baide de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988 (revisada el 2012) ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las



características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el volumen del producto por envase.

- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.



D.2. Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., según corresponda:

- a) Nombre del producto
- b) Forma en que se presenta
- c) Volumen en litros, del producto envasado.
- d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto.
- e) La identificación del lote de producción.
- f) Nombre del país donde se elaboró el producto.
- g) Número del Registro Sanitario

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

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





DESCRIPCION DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Código : 5015151300002526 Unidad de medida : LITRO Descripción General : Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.
CANTIDAD	PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARI 3471 LITROS-EN BOTELLAS DE 5 LITROS
ENVASE	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).</p> <p>Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METALICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988. (revisada el 2012) ENVASES DE PLASTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Los envasarán en cajas de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Estén limpios y permitan las características del alimento.• Se encuentren bien sellados• Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)• Faciliten los muestreos e inspecciones• Cajas selladas
ROTULADO	<p>En el rotulado de envases de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, además de cumplir con lo establecido en al NTP 209.038.2009(revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014 debe tener logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA</p> <ul style="list-style-type: none">• Distribución gratuita• Prohibida su venta• Nombre del producto• Nombre y dirección del fabricante• Registro sanitario del producto• Fecha de producción• Fecha de vencimiento• Lote• Peso neto <p>Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente, deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)</p>
VIDA UTIL	18 meses



CERTIFICACION

Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente. 2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

El postor ganador deberá entregar una copia del certificado de calidad para cada entrega, dicho certificado debe indicar el cumplimiento de capítulo III de las bases.



TRANSPORTE

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.



ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.

GARANTIA

Si alguno de los alimentos es rechazado, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a dos días para entregar un nuevo lote conforme.

Así mismo la garantía comercial debe ser de 1 año y se computara desde el ingreso a los almacenes



DOCUMENTOS DE HABILITACION

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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (*) (**). 2. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.



(*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".

Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SADM. En caso el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante, así como las fichas técnicas de los productos utilizados como también. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

Copia de la Constancia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius de almacenamiento del producto terminado, emitido por la Dirección Regional de Salud de la jurisdicción del fabricante (RESOLUCIÓN MINISTERIAL 066-2015/MINSA, NTS 114 -MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano". Base legal Ley No 26842, Ley General de Salud. Decreto Legislativo No 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. • Decreto Supremo No 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, Decreto Supremo No 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del fabricante en la que indique que el postor a la fecha cuenta con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de las empresas fabricantes

**DOCUMENTOS
ADICIONALES PARA
EVALUAR AL
POSTOR**



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 estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

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.



11

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 estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014.

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 5.1 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.



10

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, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Precisión 2: 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



7

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p>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 estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.</p> <p>Para la entrega será LENTENJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE 2 MENOS DE 7.5 MM</p>
CANTIDAD	<p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA</p> <p>3471 KILOS DE LENTENJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE 2 MENOS DE 7.5 MM</p>
ENVASE	<p>Los envases a utilizarse son de materiales adecuados m para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este; sabores colores y olores extraños y están presentados en sacos de primer uso semi cristalino cerrado cosido con cinta encadenado de 10 mm anterior y posterior, envases que salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales, y organoléptica del alimento, los mismos que deben ser procesados apropiadas para el uso al que se destinan, que cumplan con lo establecido en el artículo 119 del D.S. N 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 29.038 del 23-08-94 – 5ta edición Alimentos envasados – Rotulado y la NTP 202.085</p> <p>Los envasarán sacos de polipropileno tejido de primer uso, con un peso de 50 kg.</p> <ul style="list-style-type: none">• Esten limpios y permitan las características del alimento.• Se encuentren bien cosidos o sellados• Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)• Faciliten los muestreos e inspecciones• Color: transparente.• Tejido: trama en cinta• Cosido encadenado
ROTULADO	<p>En el rotulado de envases de LENTEJA SUPERIOR, además de cumplir con lo establecido en al NTP 209.038.2009(revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014 debe tener logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA</p> <ul style="list-style-type: none">• Distribución gratuita• Prohibida su venta• Nombre del producto• Nombre y dirección del fabricante• Registro sanitario del producto• Fecha de producción• Fecha de vencimiento• Lote• Peso neto <p>Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.</p> <p>Adicionalmente, deberá llevar impreso el siguiente texto:</p> <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)</p>
VIDA UTIL	12 meses
CERTIFICACION	Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con



	<p>las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente. 2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.</p> <p>El postor ganador deberá entregar una copia del certificado de calidad para cada entrega, dicho certificado debe indicar el cumplimiento de capítulo III de las bases.</p>
TRANSPORTE	<p>El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.</p>
ALMACENAMIENTO	<p>El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.</p>
GARANTIA	<p>Si alguno de los alimentos es rechazado, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a dos días para entregar un nuevo lote conforme.</p> <p>Así mismo la garantía comercial debe ser de 1 año y se computará desde el ingreso a los almacenes</p>





14

DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EVALUAR AL POSTOR	<p>Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N.° 449-2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante, así como las fichas técnicas de los productos utilizados como también. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.</p> <p>En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del fabricante en la que indique que el postor a la fecha cuenta con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de las empresas fabricantes.</p>





6

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Denominación técnica	Conserva de filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Unidad de medida	Lata
Descripción general	El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de <i>Scombridae</i> , con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

Y presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	
Aspecto y color Medio de cobertura Materias extrañas Color y sabor Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	
Calidad		
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 con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018.2015.

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

Versión 01

Página 1 de 2



S

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 el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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





DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL, FICHA TECNICA
CANTIDAD	PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 6941 LATAS DE 0.170 GR
ENVASE	<p>Los envases a utilizarse son de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este; sabores colores y olores extraños y están presentados en cajas de primer uso cerrado con cinta anterior y posterior, envases que salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales, y organoléptica del alimento, los mismos que deben ser procesados apropiadas para el uso al que se destinan, que cumplan con lo establecido en el artículo 119 del D.S. N 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 29.038 del 23-08-94 – 5ta edición Alimentos envasados – Rotulado y la NTP 202.085</p> <p>Los envasarán en cajas de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Estén limpios y permitan las características del alimento.• Se encuentren bien sellados• Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)• Faciliten los muestreos e inspecciones• Cajas selladas





ROTULADO	<p>En el rotulado de envases de FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL, además de cumplir con lo establecido en el NTP 209.038.2009(revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014 debe tener logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA</p> <ul style="list-style-type: none">• Distribución gratuita• Prohibida su venta• Nombre del producto• Nombre y dirección del fabricante• Registro sanitario del producto• Fecha de producción• Fecha de vencimiento• Lote• Peso neto <p>Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento. Adicionalmente, deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)</p>
VIDA UTIL	2 años
CERTIFICACION	<p>Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente. 2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.</p> <p>El postor ganador deberá entregar una copia del certificado de calidad para cada entrega, dicho certificado debe indicar el cumplimiento de capítulo III de las bases.</p>
TRANSPORTE	<p>El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.</p>
ALMACENAMIENTO	<p>El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y</p>





	Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.
GARANTIA	<p>Si alguno de los alimentos es rechazado, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a dos días para entregar un nuevo lote conforme.</p> <p>Así mismo la garantía comercial debe ser de 1 año y se computara desde el ingreso a los almacenes</p>
DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>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.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*) (**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</p> <p>(*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".</p>
DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EVALUAR AL POSTOR	<p>Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante, así como las fichas técnicas de los productos utilizados como también. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.</p> <p>Copia de la Constancia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius de almacenamiento del producto terminado, emitido por la Dirección Regional de Salud de la jurisdicción.</p>





L

del fabricante (RESOLUCIÓN MINISTERIAL 066-2015/MINSA, NTS 114 -MINSADIGESA-V.01 'Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano'. Base legal Ley No 26842, Ley General de Salud. Decreto Legislativo No 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. • Decreto Supremo No 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, Decreto Supremo No 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del fabricante en la que indique que el postor a la fecha cuenta con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección, declaración que al momento de la realización de la fiscalización posterior debe ser fehacientemente acreditada con la presentación de documentación de las empresas fabricantes





3.2. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN

La forma de entrega es de **05 días calendarios a partir del día siguientes de suscripción del contrato.**

3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Plazo de ejecución contractual es de **05 días calendarios a partir del día siguientes de suscripción del contrato**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

3.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA, Jr. Ayacucho N° 856-Jauja,

3.5. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Según lo establecido en las especificaciones técnicas que forma parte del numeral 3.1 de la presente base

3.6. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

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

- 1) El número máximo de consorciados es de dos integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% de mayor facturación y experiencia.



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵

ITEM	PRODUCTO
1	ARROZ PILADO EXTRA SUPERIOR

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la información mínima: 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. Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, Nombre del producto, Código del Registro Sanitario. Vida Útil del producto: 02 años. Arroz Extra, Grado 1, La Clase largo, El tipo de envase: saco de polipropileno, El peso de 50 kg.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006- MINSA (*) (**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- c) (*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N.º 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA".
- d) Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de la Planta de Procesamiento de alimentos-Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, para lo cual deberá adjuntar el anexo del certificado donde se pueda visualizar el producto requerido. ARROZ SUPERIOR.
- e) Certificado de Lote a entregar emitido por una certificadora acreditada ante INACAL. Vigente a la fecha.
- f) El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y qué tipo de distribuidor es, o si actúa como productor que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección, adicional deberá presentar una carta de autorización del fabricante indicando el número de proceso convocatoria que se hace referencia.
- g) Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario y Buenas Prácticas Sanitarias de Almacén para el Producto, emitido por un Organismo acreditado por INACAL, del Establecimiento, vigente.
- h) Declaración Jurada de Conocimiento e Implementación en la Aplicación del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control respetando los Protocolos Sanitarios de Operación de Alimentos ante el COVID-19 del Postor, anexando la Copia Legalizada de la Constancia de Registro de su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID -19 en el Trabajo de la

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



Empresa que presta los servicios del Molino emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.

IMPORTANTE:

- En caso de ser distribuidor o comercializador del producto ofertado presentará declaración jurada suscrita por el titular de la documentación solicita en la cual autoriza al postor participante hacer uso de cada uno de los documentos solicitados de la misma el cual será dirigido al comité de selección haciendo referencia el proceso convocado. Carta Original y legalizada de la planta de procesamiento donde se realizará el servicio de pilado de arroz; autorizando, además la utilización de la documentación.

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

ITEM	PRODUCTO
2	TRIGO PELADO ENTERO

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el Artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, en mención al tipo de procesamiento (Limpiado, Seleccionado, Envasado y Etiquetado).

NOTA: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el Certificado de la Autorización Sanitaria del Establecimiento indique el Nombre Común o Nombre Científico del Bien Correspondiente a Contratar, según lo establecido por SENASA.

- Copia del Certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) indicando el giro de la empresa con respecto al producto que oferta, debiendo señalarse como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y de limpieza y desinfección de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM.
- Declaración Jurada de Conocimiento e Implementación en la Aplicación del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control respetando los Protocolos Sanitarios de Operación de Alimentos ante el COVID-19 del Postor, anexando la Copia Legalizada de la Constancia de Registro de su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID -19 en el Trabajo de la Empresa que presta los servicios del Molino emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – MINSA.
- Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para el Procesamiento, Fraccionamiento y Almacenamiento de Productos no Perecibles, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA", del Establecimiento.
- Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario y Buenas Prácticas Sanitarias de Almacén para el Producto, emitido por un Organismo acreditado por INACAL, del Establecimiento, vigente.



IMPORTANTE:

- En caso de ser distribuidor o comercializador del producto ofertado presentara declaración jurada suscrita por el titular de la documentación solicita en la cual autoriza al postor participante hacer uso de cada uno de los documentos solicitados de la misma el cual será dirigido al comité de selección haciendo referencia el proceso convocado. Carta Original y legalizada de la planta de procesamiento donde se procesará la lenteja; autorizando, además la utilización de la documentación.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.



ITEM	PRODUCTO
3	MORON PARTIDA DE CEBADO TOSTADA

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- a) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el Artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, en mención al tipo de procesamiento (Limpiado, Seleccionado, Envasado y Etiquetado).

NOTA: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el Certificado de la Autorización Sanitaria del Establecimiento indique el Nombre Común o Nombre Científico del Bien Correspondiente a Contratar, según lo establecido por SENASA.

- b) Copia del Certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) indicando el giro de la empresa con respecto al producto que oferta, debiendo señalarse como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y de limpieza y desinfección de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM.
- c) Declaración Jurada de Conocimiento e Implementación en la Aplicación del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control respetando los Protocolos Sanitarios de Operación de Alimentos ante el COVID-19 del Postor, anexando la Copia Legalizada de la Constancia de Registro de su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID -19 en el Trabajo de la Empresa que presta los servicios del Molino emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – MINSA.
- d) Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para el Procesamiento, Fraccionamiento y Almacenamiento de Productos no Perecibles, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA", del Establecimiento.
- e) Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario y Buenas Prácticas Sanitarias de Almacén para el Producto, emitido por un Organismo acreditado por INACAL, del Establecimiento, vigente.

IMPORTANTE:

- En caso de ser distribuidor o comercializador del producto ofertado presentara declaración jurada suscrita por el titular de la documentación solicita en la cual autoriza al postor participante hacer uso de cada uno de los documentos solicitados de la misma el cual será dirigido al comité de selección haciendo referencia el proceso convocado. Carta Original y



legalizada de la planta de procesamiento donde se procesará la lenteja; autorizando, además la utilización de la documentación.

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

ITEM	PRODUCTO
4	PALLAR BEBE

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- a) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el Artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, en mención al tipo de procesamiento (Limpiado, Seleccionado, Envasado y Etiquetado).

NOTA: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el Certificado de la Autorización Sanitaria del Establecimiento indique el Nombre Común o Nombre Científico del Bien Correspondiente a Contratar, según lo establecido por SENASA.

- b) Copia del Certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) indicando el giro de la empresa con respecto al producto que oferta, debiendo señalarse como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y de limpieza y desinfección de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM
- c) Declaración Jurada de Conocimiento e Implementación en la Aplicación del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control respetando los Protocolos Sanitarios de Operación de Alimentos ante el COVID-19 del Postor, anexando la Copia Legalizada de la Constancia de Registro de su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID -19 en el Trabajo de la Empresa que presta los servicios del Molino emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – MINSA.
- d) Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para el Procesamiento, Fraccionamiento y Almacenamiento de Productos no Perecibles, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA", del Establecimiento.
- e) Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario y Buenas Prácticas Sanitarias de Almacén para el Producto, emitido por un Organismo acreditado por INACAL, del Establecimiento, vigente.

IMPORTANTE:

- En caso de ser distribuidor o comercializador del producto ofertado presentara declaración jurada suscrita por el titular de la documentación solicita en la cual autoriza al postor participante hacer uso de cada uno de los documentos solicitados de la misma el cual será dirigido al comité de selección haciendo referencia el proceso convocado. Carta Original y legalizada de la planta de procesamiento donde se procesará la lenteja; autorizando, además la utilización de la documentación.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

ITEM	PRODUCTO
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- Copia del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal Comestible (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso, humedad), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del titular del Registro Sanitario, según los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA.
- Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014- SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA".
- Copia del certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) indicando el giro de la empresa con respecto al producto que oferta, debiendo señalarse como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001-SA/DM.

ITEM	PRODUCTO
6	LENTEJA ESTRA SUPERIOR

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el Artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, en mención al tipo de procesamiento (Limpiado, Seleccionado, Envasado y Etiquetado).
- NOTA:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el Certificado de la Autorización Sanitaria del Establecimiento indique el Nombre Común o Nombre Científico del Bien Correspondiente a Contratar, según lo establecido por SENASA.
- Copia del Certificado de servicio de saneamiento ambiental (vigente) indicando el giro de la empresa con respecto al producto que oferta, debiendo señalarse como mínimo las siguientes actividades (Actividades de desinfección, desinsectación, desratización y de limpieza y desinfección de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado , los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S No 022-2001-SA y R.M No 449-2001- SA/DM.
- Declaración Jurada de Conocimiento e Implementación en la Aplicación del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control respetando los Protocolos Sanitarios de Operación de Alimentos ante el COVID-19 del Postor, anexando la Copia Legalizada de la Constancia de Registro de su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID -19 en el Trabajo de la Empresa que presta los servicios del Molino emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD – MINSA.
- Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para el Procesamiento , Fraccionamiento y Almacenamiento de Productos no Perecibles , según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control



Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA", del Establecimiento.

- f) Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario y Buenas Prácticas Sanitarias de Almacén para el Producto, emitido por un Organismo acreditado por INACAL, del Establecimiento, vigente.

IMPORTANTE:

- En caso de ser distribuidor o comercializador del producto ofertado presentara declaración jurada suscrita por el titular de la documentación solicita en la cual autoriza al postor participante hacer uso de cada uno de los documentos solicitados de la misma el cual será dirigido al comité de selección haciendo referencia el proceso convocado. Carta Original y legalizada de la planta de procesamiento donde se procesará la lenteja; autorizando, además la utilización de la documentación.

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

ÍTEM	PRODUCTO
7	FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

DOCUMENTOS DE HABILITACION:

- a) Copia simple de la Habilitación sanitaria de planta productora vigente, otorgado 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.
- b) Copia simple de Certificado oficial sanitario y/o declaración jurada de Calidad del Producto, expedido por el SANIPES. La certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos de programa, indicando que el producto es apto para el consumo humano.
- c) Constancia de verificación del PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP) emitido por AUTORIDAD COMPETENTE, para el caso SANIPES. Base legal DECRETO SUPREMO N° 010-2019-PRODUCE ARTÍCULO 13. Numeral 5. OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE LA CADENA PRODUCTIVA PESQUERA Y ACUÍCOLA EN EL ÁMBITO DE LA SANIDAD E INOCUIDAD.
- d) Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de ambientes y reservorios de agua) realizada a la planta procesadora del productor, almacenes de la planta procesadora, los documentos requeridos, deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.
- e) Copia de Protocolo Técnico para habilitación sanitaria de almacenes del postor distribuidor o fabricante otorgado por SANIPES, base legal el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012- 2013 PRODUCE Reglamento de la ley N° 30063.
- f) Copia de Protocolo técnico de registro sanitario vigente del producto, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES.
- g) Copia de la constancia de registro del plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 EN EL TRABAJO de la planta productora emitido por el MINSA de la planta.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

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 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

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



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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.



CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



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 149 del Reglamento.

⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

¹¹ Ibídem.

¹² Ibídem.



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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de 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 doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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

Señores

[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. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[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 aquéllas 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.