

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA



REGIMEN ESPECIAL N° 01-2024-MPA/CA-2

PROCESO REGULADO POR LA LEY N° 27767

“ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA, PARA EL AÑO 2024”

CAPÍTULO I  
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA  
RUC N° : 20191017201  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N AJAJA- ANCASH  
Teléfono: : 043-445-054  
Correo electrónico: : muni.prov.ajaja.abastecimiento@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la “ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA, PARA EL AÑO FISCAL 2024”, conforme a la siguiente descripción;

PAQUETE	DESCRIPCION	UND.	MED.	CANTIDAD
	ARROZ PILADO SUPERIOR EXTRA (SACO DE 50 KG)	KG		6,440.00
	QUINUA ENTERA LAVADA (SACO DE 50 KG)	KG		840.00
	TRIGO ENTERO (SACO DE 50 KG)	KG		1,120.00
	FRÍJOL CASTILLA (SACO DE 50 KG)	KG		560.00
	LENTAJA CHICA BEBE (SACO DE 50 KG)	KG		560.00
PAQUETE	ACEITE VEGETAL (BOTELLA DE 1 LITRO)	LITRO		622.00
	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN ACEITE VEGETAL (LATA DE 425 GR.)	LATA		1,318.00
	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN SALSA DE TOMATE (LATA DE 425 GR.)	LATA		1,318.00

1.3. AMBITO DE APLICACIÓN

Los participantes y postores deberán estar dentro del ámbito geográfico de la Región Ancash

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

- LEY 27767 y su modificatoria la ley 29367
- Decreto Supremo N°02-2004-MIMDS REGALEMENTO DE LA LEY

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y el requerimiento que será de la siguiente manera:

PAQUETE	DESCRIPCION	PRIMER ENTREGABLE 50% (A 5 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DE CONTRATO)	SEGUNDO ENTREGABLE 50% (A 23 DIAS DESPUES DE LA PRIMERA ENTREGA)
	ARROZ PILADO SUPERIOR EXTRA (SACO DE 50 KG)	3.220.00	3.220.00
	QUINUA ENTERA LAVADA (SACO DE 50 KG)	420.00	420.00
	TRIGO ENTERO (SACO DE 50 KG)	580.00	580.00
	FRÍJOL CASTILLA (SACO DE 50 KG)	280.00	280.00
	LENTAJA CHICA BEBE (SACO DE 50 KG)	280.00	280.00
	ACEITE VEGETAL (BOTELLA DE 1 LITRO)	311.00	311.00
	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN ACEITE VEGETAL (LATA DE 425 GR.)	659.00	659.00
PAQUETE	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN SALSA DE TOMATE (LATA DE 425 GR.)	659.00	659.00

**NOTA:** Los alimentos serán entregados en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de ALAJA. Así mismo, el cronograma está sujeto a modificación según la fecha de otorgamiento de la buena pro.

**MUY IMPORTANTE:**

Al momento de la entrega por parte de los proveedores favorecidos con la buena pro y con contrato firmado, el responsable de programas sociales de la MPA, verificará la calidad de los bienes, teniendo en cuenta las muestras entregadas por los proveedores, debiendo cumplir las mismas características de las muestras, caso contrario, el producto o las cantidades observadas serán devueltas a los proveedores, teniéndolas por no ingresadas al almacén, se le otorgará un plazo máximo de 4 días a fin de que se puedan subsanar las observaciones de los productos.

1.9. CARACTERISTICAS DE LOS POSTORES

- Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser

- descalificado.
- Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM del sumatorio total de los ITEMS.
- Los postores podrán presentar su oferta a todos los ITEMS requeridos.
- Los Postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley de Presupuesto del sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento
- Ley N° 27080, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MINDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MINDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MINDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales.
- Directiva N° 005-CND-P-2005 Procedimiento para la formulación de los Planes de Transferencia Sectorial de mediano plazo y planes anuales de transferencia de competencias a los Gobiernos Regionales y Locales.
- Decreto Supremo N° 103-202-Eef. Decreto supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinician en el marco del texto único ordenado de la ley N° 30225

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



CAPÍTULO II  
ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN

2.1. CRONOGRAMA DE PROCESO DE ADQUISICIÓN

ETAPAS DEL PROCESO (ARTICULO 10°- LEY 27767)		PLAZOS
Convocatoria Registro de Participantes y Entrega de Bases.	22/04/2024	
	Del 23/04/2024	
Formulación de consultas y observaciones	Al 29/04/2024	
	Del 29/04/2024	
Absolución de consultas y observaciones	Al 29/04/2024	
	30/04/2024	
Recepción, Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas	03/05/2024	
	Auditorium de la Municipalidad Provincial de AJJA - Plaza de armas S/N - AJJA, a las 10:00 am.	
Evaluación Económica	06/05/2024	
	• Acto público.	
Ologramiento de Buena Pro		06/05/2024

NOTA: Entre la convocatoria y la fecha de presentación de las propuestas existirá un plazo no menor de diez (10) días, Artículo 16 del Reglamento de la Ley 27767.

2.2. CONVOCATORIA PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

Se realiza a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y de la Dirección Regional de Agricultura o del Ministerio de la Producción, según corresponda y en la página Web de la Entidad de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición. Adicionalmente, se realizará a través del SEACE y cualquiera de los medios de comunicación de la región, tales como diarios, radioemisoras, televisoras, Internet.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El registro de los participantes es gratuito y se realizará en la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de AJJA, sito en la Plaza de Armas S/N – Ajja en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8: 00.a m 13 horas y de 14:15 a 17:15 horas.

2.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

Todo participante puede formular consultas y observaciones a las bases, en el plazo señalado en el calendario del proceso de adquisición, por un periodo de seis (6) días hábiles contados a partir del mismo día de la convocatoria (Artículo 16 del Reglamento de la Ley 27767).

Las observaciones a las bases, se realizan de manera fundamentada, por supuestas vulneraciones a la normativa u otra normativa que tenga relación con el objeto de contratación. Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Ajja, sito en la Plaza de armas S/N, en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 16:15 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas

2.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La absolución simultánea de las consultas y observaciones por parte de la Comisión de Adquisición, mediante pliego absolutorio en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición, en un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil contados desde el vencimiento del plazo para recibir consultas y observaciones.

La absolución se realiza de manera motivada mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen.

La COMISIÓN DE ADQUISICIÓN por causas debidamente sustentadas, podrá prorrogar o postergar las etapas del proceso de selección, comunicando en forma oportuna a la Entidad y a todos los que adquirieron las Bases.

**MUY IMPORTANTE.**

- No se absolverán consultas y observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente, en un lugar distinto a lo señalado en las bases, fuera del horario establecido en las bases o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.
- El participante que formule consultas a las bases deberá dedicarse al rubro del ítem al que se presenta, caso contrario se desestimaran las consultas presentadas

2.6. RECEPCIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de Notario Público o Juez de Paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria.

El acto se inicia cuando la Comisión de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación.

En el caso de que la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda, y este exprese su disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto. Después de recibidas las propuestas, la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta técnica de cada postor, a fin de verificar que los documentos presentados por cada postor sean los solicitados en las Bases.



La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de, campesinos, nativos, productores individuales u organizados, mediante la constancia de productor, emitidos por la Agencia Agraria de la Dirección Regional de Agricultura, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de las microempresas agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley N° 31677, para calificar como microempresa agroindustrial. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE, así como el certificado de disponibilidad de stock con los respectivos lotes de producción de los productos, se descalificará a los postores que no cumplan con dichos requisitos.

Por su parte, las propuestas que excedan en más de diez por ciento e inferiores al ochenta por ciento del valor referencial serán devueltas por las Comisiones de Adquisición, teniéndolas por no presentadas.

En el caso que de la revisión de la propuesta se adviertan defectos de forma, tales como errores u omisiones subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, o la omisión de presentación de uno o más documentos que acrediten el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos –siempre que se trate de documentos emitidos por autoridad pública nacional o un privado en ejercicio de función pública, tales como autorizaciones, permisos, títulos, constancias y/o certificados que acrediten estar inscrito o integrar un registro, y otros de naturaleza análoga, para lo cual deben haber sido obtenidos por el postor con anterioridad a la fecha establecida para la presentación de propuestas. Este es el único momento en que puede otorgarse plazo para subsanar la propuesta técnica.

En el caso de advertirse que la propuesta no cumple con lo requerido por las Bases, y no se encuentre dentro de los supuestos señalados en el párrafo anterior, se devolverá la propuesta, teniéndola por no admitida, salvo que el postor exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por ellos miembros de la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN, en acta pública, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos sus miembros, así como por los veedores y los postores que lo deseen.

#### Nota:

Los Participantes al momento de hacer llegar sus propuestas TÉCNICAS Y ECONÓMICAS deberán, entregar dos (02) muestras precintadas equivalente a 500 gr para los ítems I, II, III, IV, VIII y dos unidades de muestras precintadas para los ítems V, VI, VII indicando en la etiqueta el nombre del postor, la fecha de producción, fecha de vencimiento y lote para cada uno de los certificados correspondientes al producto, donde serán verificados al momento de la evaluación de las propuestas técnicas.

#### **FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN**

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o certificada efectuada 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 podrá ser presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica.

Si las propuestas se presentan en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos y serán bolladas correlativamente empezando por el número uno.

Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual.

En ambos supuestos, las propuestas deben llevar el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea personanatural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos.

En el acto de presentación, de los sobres de las propuestas técnicas y económicas los postores acreditarán la condición de postor según formato N°01 (carta de acreditación) indicando el ÍTEM o ÍTEMS en los que participará y adjuntando los documentos de acreditación de la condición de postor que cumple de acuerdo a la ley 27767 y su modificatoria-la ley 29367.

1. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante la comisión de adquisición, mediante, Formato N° 01 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (ítems), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.



2. las micro empresas agroindustriales se acreditaran por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de quince (15) días calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al (Formato N° 1). Así mismo deberán presentar una copia del REMYPE de la empresa y el certificado de disponibilidad de stock.

**CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR**

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, del REGIMEN ESPECIAL N° 01-2024-MPA/CA – 1, conforme al siguiente detalle:

Señores  
Municipalidad Provincial de ALJUA  
Plaza de Armas S/N - ALJUA  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

**REGIMEN ESPECIAL N° 01-2024-MPA/CA – 1**

Objeto del proceso: ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALJUA, PARA EL AÑO FISCAL 2024

**INDICAR: PAQUETE**

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA  
NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR  
N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

Señores  
Municipalidad Provincial de ALJUA  
Plaza de Armas S/N - ALJUA  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

**REGIMEN ESPECIAL N° 01-2024-MPA/CA – 1**

Objeto del proceso: ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALJUA, PARA EL AÑO FISCAL 2024

**INDICAR: PAQUETE**

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA  
NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR  
N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

**SOBRE N° 1.- PROPUESTA TECNICA:  
IMPORTANTE:**

para todos los ítems se deberá de incluir un índice de documentos y necesariamente deberán follarse todas las hojas de la propuesta y se deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados.

En la caratula de la propuesta técnica deberá indicarse si se presenta como:

- 1) CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL
- 2) AGRUPADOS
- 3) ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACION DE PRODUCTORES/ AGRICULTORES, MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DE PRODUCTORES ALIMENTARIOS.

**DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA**

**A. CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL**

1. Declaración jurada de datos del postor (Anexo N° 1).
  - a) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.
  - b) Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes.
  - c) Copia simple de ficha RUC actualizado, del postor, debe estar activo en la SUNAT. contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
2. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos
3. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
4. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 4).
5. Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 5).
6. Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 6). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.



7. Declaración jurada de reposición de los bienes que no cumplen con las especificaciones técnicas o se encuentren defectuosos, teniendo en cuenta el plazo máximo establecido en el capítulo III de la presente sección.
8. Los postores individuales, presentarán el certificado y/o constancia de productor expedido por la agencia agraria o ministerio de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción.
- B. AGRUPADOS**
- Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
    - Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.
    - Copia del padrón nominal de los agrupados actualizado.
    - Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes.
    - Copia simple de ficha RUC actualizado, del postor, debe estar activo en la SUNAT.
  - Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
  - Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
  - Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 4).
  - Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 5).
  - Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 6). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.
  - Declaración jurada de reposición de los bienes que no cumplen con las especificaciones técnicas o se encuentren defectuosos, teniendo en cuenta el plazo máximo establecido en el capítulo III de la presente sección.
  - Los agrupados, presentarán el certificado de cada pequeño productor que integra la agrupación expedido por la agencia agraria o ministerio de agricultura de su jurisdicción.

**C. ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACION DE PRODUCTORES/ AGRICULTORES, MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DE PRODUCTORES ALIMENTARIOS.**

- Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
  - 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.
  - Copia simple de la relación de organización de base, asociación de productores/agricultores o empresas de productores alimentarios.
  - Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes.
  - Copia simple del certificado de inscripción o reinscripción en el registro de la micro y pequeña empresa – REMYPE.
  - Copia simple de ficha RUC actualizado, del postor, debe estar activo en la SUNAT.
  - Copia simple de la licencia de funcionamiento de lo que corresponde.
- Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
- Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 4).
- Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 5).
- Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 6). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.
- Declaración jurada de reposición de los bienes que no cumplen con las especificaciones técnicas o se encuentren defectuosos, teniendo en cuenta el plazo máximo establecido en el capítulo III de la presente sección.
- Los agrupados, presentarán el certificado de cada pequeño productor que integra la agrupación expedido por la agencia agraria o ministerio de agricultura de su jurisdicción.

**2.7. OTRAS DISPOSICIONES:**

**2.7.1.**

**EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

La Comisión de Adquisición verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se descargará y abrirá el Sobre N° 01: Propuesta Técnica de cada postor, la cual deberá contener todos los documentos requeridos y demás requisitos mínimos, verificándose el contenido de cada uno de los documentos solicitados, el que se ceñirá estrictamente a lo requerido en las Bases, caso contrario, se considerará como no válida.

El Notario Público o juez de paz procederá a firmar todos los documentos descargados de cada propuesta técnica apta y los entregará a la Comisión de Adquisición para su evaluación. Asimismo, señalar que en este momento no se descargará el Archivo N° 02: Propuesta Económica.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base, para el cual realizará una inspección física, organoléptica y comparación de las muestras con la muestra representativa de la entidad por parte de los miembros de la comisión de adquisición. (Los postores guardarán la debida compostura en el acto público, caso contrario se invitará a que se retiren del acto público).

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la Comisión de Adquisición, está facultado a otorgar un plazo máximo de 24 horas para que el postor los subsane, lo cual será comunicado a través de correo electrónico.

**2.7.2. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

Evaluación de propuestas económicas en la fecha y hora señalada en el Calendario, la Comisión de Adquisición y con la Presidencia del Notario Público iniciará el acto dando a conocer los resultados de la admisibilidad y conformidad de la propuesta técnica, acto seguido, se procederá a abrir el Archivo N° 02: Propuesta Económica de cada postor.

La verificación de la documentación del Archivo N° 02: Propuesta Económica, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada, las mismas que serán evaluadas bajo los siguientes criterios:

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTAJE
<b>A) PRECIO DE VENTA</b>		
<b>Evaluación:</b>	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y se otorga a las demás ofertas puntuales inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:	
Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.	$Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$	
<b>Acreditación:</b>	Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 07)	
	I = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio	
<b>B) PLAZO DE ENTREGA PARA AMBAS ENTREGAS</b>		90 PUNTOS
<b>Evaluación:</b>	05 días	
Se evaluará considerando el plazo de entrega ofertado por el postor.	04 días	
		05 PUNTOS



Acreditación:	03 días	07 PUNTOS
Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 04)		10 PUNTOS

- La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales.
- Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
- En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido. Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador. En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.
- De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, las Comisiones de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

2.7.3. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.

Se le otorga la Buena Pro a la(s) propuesta(s) ganadora(s). El otorgamiento de la Buena Pro se registra en SEACE en la fecha prevista en el calendario del proceso.

2.7.4. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Debido a que el presente proceso se complementa con la plataforma del SEACE, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

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

2.7.5. FIRMA DE CONTRATO:

Los postores adjudicados tendrán un plazo máximo de dos (02) días hábiles luego de haberse consentido la Buena Pro, para la presentación de documentos para la suscripción de los contratos, y la Municipalidad Provincial de Ajia tendrá un plazo máximo de dos (02) días hábiles para el perfeccionamiento del contrato o para notificar al postor ganador si fallase algún documento, para lo cual se le otorgará un plazo no mayor a dos (02) días hábiles para presentar la documentación faltante.

Los contratos a suscribirse serán individualmente, para las agrupaciones y las Organizaciones de Base o Empresas de Productores el contrato será suscrito por el representante legal, debidamente acreditado, a quién se le adjudicó la Buena Pro.

2.7.5.1. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

- Propuesta Presentada de forma electrónica en dos sobre, de acuerdo al orden de cada archivo (Archivo 01 y 02)

- Copia de DNI del Representante Legal; o del Postor/Agricultor
- Copia del RUC.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la micro y pequeña empresa.
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificaciones debidamente actualizadas.

CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA – AÑO 2024

II. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección está enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir alimentos de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria PCA que administra la municipalidad provincial de Ajaja, conforme a la siguiente descripción.

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR EXTRA (SACO DE 50 KG)	KG	6,440.00
	QUINUA ENTERA LAVADA (SACO DE 50 KG)	KG	840.00
	TRIGO ENTERO (SACO DE 50 KG)	KG	1,120.00
	FRIJOL CASTILLA (SACO DE 50 KG)	KG	560.00
	LENTAJA CHICA BEBE (SACO DE 50 KG)	KG	560.00
	ACEITE VEGETAL (BOTELLA DE 1 LITRO)	LITRO	622.00
	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN ACEITE VEGETAL (LATA DE 425 GR.)	LATA	1,318.00
	CONSERVA DE PESCADO CABALLA ENTERA EN SALSA DE TOMATE (LATA DE 425 GR.)	LATA	1,318.00

III. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1- EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie Oryza sativa L. del que se han eliminado, parcial o

totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Así mismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de hiel 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 extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Mediano	De 6 mm a 7 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 clase contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	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	
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. Autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regularizaciones complementarias



2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancia 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 sus modificatorias según el D.S. N° 038-2014-SA.

El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2019 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; así mismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancia tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038-209 (revisada) el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

- a. Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJUA
- b. Distribución Gratuita
- c. Nombre comercial (arroz pilado extra)
- d. El contenido neto 50 kilogramos
- e. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- f. La identificación del lote
- g. El mes y año de envasado
- h. Fecha de vencimiento
- i. Llevará impreso la frase "PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

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.

2.4. Presentación

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.

2.5. Vida Útil

La vida útil del producto será como mínimo de 12 meses contados desde la fecha de producción y estará vigente como mínimo 11 meses a partir de la fecha de entrega.

2.6. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al arroz pilado extra características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

2.7. Documentos de presentación obligatorios

1	Copia del registro sanitario S- 10 vigente del producto Arroz Pilado extra, emitido por DIGESA a nombre del postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ensayos microbiológicos</li><li>- Ensayos físico químico</li><li>- Ensayos organolépticos</li></ul> Para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
3	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
4	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredite a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredite a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria.
10	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor



ITEM II: QUINUA BLANCA (QUINUA LAVADA)

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	: Quinoa Blanca
Tipo de alimentos	: No Percible
Grupo de alimentos	: Cereales en grano
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción General	: Es grano seco, limpios y color uniforme levemente amarillento, procedente de la especie Chenopodium quinoa y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

1.1. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, y 5.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.062:2014 QUINUA BLANCA. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERISTICAS		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Inocuidad Alimentaria - SENASA, autoridad nacional competente	Referencia
		Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

1.2. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido laminado de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente o blanco

1.3. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJIA
- Distribución Gratuita.
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Frase "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote de producción.
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

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

1.4. PESO

El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.

1.5. VIDA UTIL

La vida útil del producto será como mínimo 12 meses contados desde la fecha de producción y estará vigente como mínimo 11 meses a partir de la fecha de entrega.

1.6. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al DS. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ensayos microbiológicos.</li><li>- Ensayos físico químico</li><li>- Ensayos organolépticos</li></ul> Para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
3	Certificado original, expedido por la Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, como pequeño productor local u organización de base o empresa productores, cuya fecha de expedición no debe ser no mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, Trigo entero, lenteja seca, arveja entera seca, quinoa), donde indique el Numero del proceso y nombre de la Entidad CONVOCANTE Declaración Jurada de ser pequeño agricultor.
4	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
5	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desralización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salu N 26842.



7	Copia de Certificado de Inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de Inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia y S.O.A.T. de acuerdo 8 a la ley N 29157, Decreto Legislativo N 1052 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el cumplimiento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.

ITEM III: TRIGO ENTERO

1. DEFINICIÓN

Trigo: Es el grano procedente de cualquier variedad del género Triticum. Obtenido a partir de granos secos, limpios y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

2. REQUISITOS GENERALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205 009 2014 TRIGO Entero. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia	
CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

3. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido laminado de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente o blanco

4. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJIA
- Distribución Gratuita.
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Plenosos vigente expedido por el SENASA.
- Frase: Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción.
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

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 envase será de 50 Kg.

6. VIDA UTIL

La vida útil del producto será como mínimo 12 meses contados desde la fecha de producción, y estará vigente como mínimo 11 meses a partir de la fecha de entrega.

7. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIOS

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad; expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ensayos microbiológicos</li><li>- Ensayos físico químicos</li><li>- Ensayos organolépticos</li></ul> Para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto Público.
3	Certificado original, expedido por la Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, cuya fecha de expedición no debe ser no mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, Trigo entero, lenteja seca, arveja entera seca, quinua), donde indique el Numero del proceso y nombre de la Entidad CONVOCANTE Declaración Jurada de ser pequeño agricultor.
4	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
5	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredite a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante



	INACAL, a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredite a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.



ITEM IV: FRIJOL CASTILLA

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Denominación del bien : Frijol castilla  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.1. Características

El frijol Castilla calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.)

Atributos del bien

El frijol castilla deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma). Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con RD. 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	- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia, para frijol castilla.
	- Humedad	Calidad extra Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 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, 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° MINSADIGESA-V.01)"

2.2. Envase

El frijol castilla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitirse al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno 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

2.3. Rotulado

Los envases de arveja verde partida deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJLA
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto, indicando la clase o variedad
- El grado de calidad
- El contenido neto 50 en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Fecha de vencimiento
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

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.

2.4. Presentación

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 Kg.

2.5. Vida útil

La vida útil del producto será como mínimo 12 meses contados desde la fecha de producción, y estará vigente como mínimo 11 meses a partir de la fecha de entrega.

2.6. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la arveja verde partida características indeseables que impliquen su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

2.7. Documentos de presentación obligatorios.

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y plenos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D. S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Certificados microbiológicos</li><li>- Certificados físico químicos</li><li>- Certificado organoléptico</li></ul> <p>Para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.</p>
3	Certificado original, expedido por la Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, cuya fecha de expedición no debe ser no mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, Trigo entero, lenteja seca, arveja entera seca, quinua), donde indique el Numero del proceso y nombre de la Entidad CONVOCANTE Declaración Jurada de ser pequeño agricultor.
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
10	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.



ITEM V:LENTEJA CHICA (BEBE)

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien :LENTEJA CHICA (BEBE)  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La lenteja chica (bebe) es el grano maduro de color verde con tonalidades amarillentas procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa seca o menestra.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien  
La lenteja chica (bebe) deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 y presentará las siguientes características:

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES	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.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. ENVASE  
La lenteja chica (bebe) deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1., que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Estructura de envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente o blanco

2.3. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJLA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Pienso vigente expedido por el SENASA
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado".
- Fecha de vencimiento.
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

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

2.4. Presentación

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.

2.5. Vida útil

La vida útil del producto será como mínimo 12 meses contados desde la fecha de producción y estará vigente como mínimo 11 meses a partir de la fecha de entrega.

2.6. Documentos de presentación obligatorios.

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado Emitido por la Agencia Agraria. Que acredite la Condición de Pequeño Agricultor así mismo deberá contener la siguiente información: Nombre, dirección, área productiva, y volumen de producción del producto materia del presente proceso. A nombre del pequeño productor o postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificados microbiológicos</li><li>- Certificados físico químico</li><li>- certificado organoléptico</li></ul> Para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 28842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
10	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.

ITEM VI: ACEITE VEGETAL

1. CARACTERISTICAS DEL BIEN

Denominación del bien:	Aceite vegetal Comestible
Tipo de alimentos	: No perecible
Unidad de medida	: Litros
Descripción General	: Elaboradas a base de soja de buena y consiste, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes botella apropiados y cerrados herméticamente.

2. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN

2.1. Del Bien

Según las siguientes características

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
PRESENTACIÓN	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.3 de la NTP de la referencia.	NTP 209.001: 1983 (revisada el 2012) Cumplir con lo indicado en los ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
CALIDA D	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.1, 4.1.4 al 4.1.13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	
INOCUIDAD	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius	Cumplir con Normas Técnicas del Codex Alimentarius para residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.

2.2. Envase Embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 209.001: 1983 (revisada el 2012)

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 209.001: 1983 (revisada en el 2012).

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALAJA
- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación
- Código de registro sanitario
- Distribución gratuita



- Indicar el año y mes de envasado
  - Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"
- El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

2.4. Presentación

El producto será envasado en envases de botella de 1 Lt. En cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, con 12 Lts. Cada una, debiendo contener en el envase de presentación unitaria.

2.5. Tiempo de Vida Útil

Vida útil aproximada: 01 año, almacenado a temperatura ambiente, áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

2.6. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al aceite, características indeseables que impidan su consumo.

2.7. Documentos de presentación obligatorios.

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio, Acreditado ante INACAL. <ul style="list-style-type: none"><li>Ensayos Físico-Químico</li><li>Ensayos Organolépticos</li></ul>
2	Copia de certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
3	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA
4	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
5	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor.
6	Copia de certificados de Inspección Higiénico-Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor.
7	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
8	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
9	Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-MINSA-ANCASH a nombre del postor.
10	Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
11	En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor convocado.

ITEM VII: CABALLA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: Caballa entera en Aceite vegetal
Denominación técnica	: Conserva Caballa entera en Aceite vegetal.
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: La caballa entera en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie Scomber japonicus peruanus, u otras familias de Scombridae, de buena consistencia fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasados en recipientes planos o cilindros apropiados en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial y procesadas bajo sistema de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La caballa entera es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESACADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido, 2º Edición.

CARACTERISTI CAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característico de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa. Requisitos.
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente	
Materias Extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y Sabor	El producto debe tener el olor y sabor característico de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objéales.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobre cocimiento.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado

SANIPES, autoridad nacional competente¹	mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE. y su modificatoria.
---	--

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

2.2. Envase y embalaje

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

Así mismo, el cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.5 del Manual Indicadores Sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE. y su modificatoria.

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante del DS N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJAJA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación
- Código de registro sanitario
- Distribución gratuita

- Indicar el año y mes de envasado
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

2.4. Presentación

El producto será envasado en envases de hojalata de 1 Lb. Tall en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, con 24 latas cada una de 425 gr.

2.5. Tiempo de Vida Útil

Vida útil aproximada: 04 años, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

2.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas.
4	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados a presentar los originales al momento del acto público.
5	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada en el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
6	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjetas de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157. Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N 004-2011-AG que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria artículo N 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.



ITEM VIII: CABALLA ENTERA EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERISTICAS DEL BIEN

Denominación del bien	Caballa entera en salsa de tomate
Denominación técnica	Conserva caballa entera en salsa de tomate
Unidad de medida	Lata
Descripción general	La caballa entera en conserva es el producto preparado a partir de la especie Scomber japonicus peruanus, u otras familias de Scombridae, buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos, con salsa de tomate como medio de relleno, para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La caballa entera es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 20.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

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

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

La caballa entera en salsa de tomate debe presentar las siguientes características:

Según las siguientes características

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de la lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característico de la especie y de acuerdo a la preparación (en salsa de tomate) y a la presentación del contenido. (en entero)	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA, EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS.
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente	CONSERVA DE CABALLA

Materias Extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.
Textura	El pescado debe tener textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.
CALIDAD	Cumplir con el indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente.  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

2.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJIA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación
- Código de registro sanitario
- Distribución gratuita
- Indicar el año y mes de envasado
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

2.4. Presentación

El producto será envasado en envases de hojalata de 1 Lb. Tall en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, con 24 latas cada una de 425 gr.

2.5. Tiempo De Vida Útil

Vida útil aproximada: 04 años, almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

2.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas.
4	Copia simple de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad (HACCP 4 o ISO-22000 o IFS a BRC o SQF), para el proceso de elaboración de conserva de pescado a nombre del fabricante, este documento nos permite garantizar la calidad e inocuidad de las conservas.
5	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un 5 organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL, a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.

- 8 Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica.  
Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17.  
Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842

CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega de los productos de la canasta alimentaria del Programa Complementación Alimentaria se realizará en dos entregas de la siguiente manera:

PAQUETE	DESCRIPCION	PRIMER ENTREGABLE 50% (A 5 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DE CONTRATO)	SEGUNDO ENTREGABLE 50% (A 25 DIAS DESPUES DE LA PRIMERA ENTREGA)
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR EXTRA	3.220.00	3.220.00
	QUINUA ENTERA LAVADA	420.00	420.00
	TRIGO ENTERO	560.00	560.00
	FRÍJOL CASTILLA	280.00	280.00
	LENTAJA CHICA BEBE	280.00	280.00
	ACEITE VEGETAL (BOTELLA DE 1 LITRO)	311.00	311.00
	CONSERVA DE CABBALLA ENTERA EN ACEITE VEGETAL (LATA DE 425 GR.)	659.00	659.00
	CONSERVA DE CABBALLA ENTERA EN SALSA DE TOMATE (LATA DE 425 GR.)	659.00	659.00



CAPÍTULO V  
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro 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° [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comisión de adquisiciones según corresponda, adjudicó la buena pro de REGIMEN ESPECIAL 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 de los bienes, 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 la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR DIEZ (10) DÍAS O VEINTE (20) DÍAS SI EL OBJETO MATERIA DE CONTRATACIÓN ES COMPLEJO O SOFISTICADO] 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 diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumplese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0,1205 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:  
**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 al numeral 162.5 del artículo 162 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 puede 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 CONTROVERSIAS**

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

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

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.2.1 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

Cualquiera de las partes puede 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 EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, 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”



FORMATO N° 1

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGÚN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
DE ADQUISICIÓN.  
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPA/CA-2  
Presente.-

Estimados Señores:  
[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PRODUCTORES INDIVIDUAL O PEQUEÑOS  
PRODUCTORES INTEGRANTES DE ASOCIACIONES, COMITÉS O EMPRESAS  
REPRESENTANTES DE PRODUCTORES O MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES)],  
Identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N°  
[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su  
[CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA  
JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado  
con DNI N° [...], tenemos el agrado de dirigimos a ustedes, en relación con el REGIMEN  
ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2024-MPP/CA-1 a fin de acreditar a nuestro apoderado:  
[CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [...], quien se encuentra en  
virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de  
selección.

Así mismo hacemos presente nuestra presentación al / los (indicar ítem) del REGIMEN ESPECIAL N°  
..... de la municipalidad provincial de .....

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO N° 01:  
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGÚN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, [...], postor 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 o Razón Social		
Domicilio Legal		
RUC :	Teléfono :	Fax :

AUTORIZACIÓN MUNICIPAL

Municipalidad	Nº de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXOS

FORMATO N° 1:  
FICHA DE INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTE

<b>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA</b>
<b>RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPA/ CA - SEGUNDA CONVOCATORIA</b>
<b>"ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE</b>
<b>COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD</b>
<b>PROVINCIAL DE AIJA, PARA EL AÑO FISCAL 2024"</b>
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
RUC:
REPRESENTANTE LEGAL:
DOMICILIO LEGAL:
TELÉFONO:
CORREO ELECTRÓNICO:
ÍTEM A PRESENTARSE:
FECHA:
* AUTORIZAMOS RECIBIR LAS COMUNICACIONES EN EL CORREO ELECTRÓNICO
**ADJUNTO COPIA SIMPLE DE RNP, COPIA DEL DNI





## ANEXO N° 7 CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGÚN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

De nuestra consideración,

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con el valor referencial del presente proceso de selección y las Especificaciones Técnicas, mi propuesta económica es la siguiente:

PRODUCTO OFERTADO	Cantidad Ofertada en Kilogramos/Litros	Precio Unitario	MONTO TOTAL (S/.)
TOTAL			

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo de los bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 02:  
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS  
TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGUN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AJJA, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso,

Además declarar que mi representada cumple fielmente lo requerido en las especificaciones técnicas indicadas en las Bases,

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (KG)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 03:  
DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE  
CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGUN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

De nuestra consideración:

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

- No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- 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.
- 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.
- 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.
- Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- Comprometirme 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

ANEXO N° 04:

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGÚN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del proceso de la  
referencia, me comprometo a realizar la primera entrega de los bienes objeto del presente proceso de selección en  
el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS  
CALENDARIO] días calendario, y la segunda en el plazo establecido en el cronograma de entrega establecido en  
las Bases del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO DE LA LEY N° 27767 Y SU  
REGLAMENTO

Señores  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMISION DE  
ADQUISICION, SEGÚN CORRESPONDA]  
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

De nuestra consideración:

Por el presente el abajo firmante Declaro Bajo Juramento lo siguiente:

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales REGIMEN ESPECIAL N° 001-  
2024-MPA-CA, de la LEY 27767, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de  
dichos términos.
2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores, procesadores /de productos  
hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las  
aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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