

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

REGIMEN ESPECIAL N° 01-2024-MPA/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

Proceso regulado por la Ley N° 27767

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA
EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN,
DEPARTAMENTO DE ANCASH.**

FEBRERO 2024

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION
RUC N° : 20226505211
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION - ANCASH
Teléfono: : ...
Correo electrónico: : municipalidadprov.asuncion@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, DEPARTAMENTO DE ANCASH.** conforme a la siguiente descripción.

ITEM N°	DESCRIPCION DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD MEDIA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE	ARROZ PELADO SUPERIOR	KG	10,873.31
	TRIGO ENTERO	KG	836.41
	QUINUA ENTERA	KG	836.41
	LENTEJA MARRON	KG	836.41
	FRIJOL CASTILLA	KG	836.41
	ACEITE VEGETAL	LT	929.3411
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425GR.	KG	836.41
	ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425GR.	KG	836.41

1.3. AMBITO DE APLICACION

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

1.4. VALOR ESTIMADO

EL valor estimado total asciende a S/ 114,365.00 (CIENTO CATORCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO COM 00/100 SOLES), el mismo que incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencias sobre la atención oportuna y adecuada del requerimiento.

BIENES				VALOR ESTIMADO	
ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIA	CANTIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PAQUETE	ARROZ PELADO SUPERIOR	KG	10,873.31	4.40	47,842.56
	TRIGO ENTERO	KG	836.41	4.10	3,429.28
	QUINUA ENTERA	KG	836.41	13.50	11,291.54
	LENTEJA MARRON	KG	836.41	9.00	7,527.69
	FRIJOL CASTILLA	KG	836.41	8.50	7,109.49
	ACEITE VEGETAL	LT	929.3411	12.00	11,152.09
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425GR.	KG	836.41	15.50	12,964.36
	ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425GR.	KG	836.41	15.60	13,048.00
TOTAL					S/ 114,365.00

Las propuestas que excedan en más del diez por ciento (10%) o sean inferiores al ochenta por ciento (80%) del valor referencial, serán devueltas por la comisión de adquisición, teniéndolas por no presentadas, Art. 17° del Reglamento de la Ley 27767.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION GERENCIAL N° 050A-2024-MPA/A, DE FECHA 16 DE FEBRERO DEL AÑO 2024.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.7. SISTEMA DE CONTRATACION

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

1.8. MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:

- Ley 27767 y su modificatoria
- Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES.

1.9. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.10. CONDICIONES DE SUMINISTRO

- Los Productos a suministrar se deberán de cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.
- Los productos se entregaran en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Asuncion
- El producto se entregara en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- La Municipalidad Provincial de Asuncion se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones detalladas sin lugar a reclamo de ninguna

naturaleza, por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones

1.11. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Asuncion. El horario de entrega será de 08:000 am a 05:30 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

Plazo de entrega

Los bienes materiales de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de siete (7) días hábiles de suscrito el Contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente Contratación y el requerimiento:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz pilado superior	KG	5,436.65	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	5,436.66	primera semana de julio.	10,873.31
	Trigo Entero	KG	418.205		418.205		836.41
	Quinua entera	KG	418.205		418.205		836.41
	Lenteja marrón	KG	418.205		418.205		836.41
	Frijol castilla	KG	418.205		418.205		836.41
	Aceite Vegetal comestible	LTS	464.6705		464.6705		929.3411
	Anchoveta Entera en Aceite Vegetal x 425gr	KG	418.205		418.205		836.41
	Anchoveta en salsa de tomate x 425 gr.	KG	418.205		418.205		836.41

1.12. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, de acuerdo a la entrega efectuada, luego de la recepción formal y completa de los bienes, con el informe de conformidad de la Sub Gerencia de Programas Sociales, así como la recepción de la documentación correspondiente, según lo establecido por la normativa.

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

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

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

- ❖ Guia de Remision con recepción del ÁREA DE ALMACÉN CENTRAL y del PROGRAMAS SOCIALES.
- ❖ Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ❖ Informe de conformidad de la Coordinadora del Programa de Complementacion Alimentaria.
- ❖ Comprobante de pago.

- ❖ Carta de solicitud de pago.
- ❖ Carta de Autorización para el pago con abonos en la CCI.
- ❖ Constancia del Registro Nacional de Proveedores – RNP.
- ❖ Copia legalizada del contrato

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la Municipalidad Provincial de Asuncion, sito en la PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION – ANCASH.

1.13. CARACTERISTICAS DE LOS POSTORES

Podrán participar como Postores, los pequeños agricultores, agrupaciones y/o asociación de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarios de alimentos agropecuarios del ámbito de la Región Ancash. Para que participen en el procedimiento de selección deben de tener los requisitos siguientes:

- a) Estar en el Registro Nacional de Proveedores, capítulo bienes, estado vigente
- b) No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para contratar con el estado, la cual será verificado por la Entidad.
- c) No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado

1.14. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Mades y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de apoyo Alimentario.
- Decreto Supremo N° 006-2003-mindes, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27731.
- Ley N° 29367, Ley que modifica los artículos 2° y 7° de la Ley 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA
- Ley N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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 Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.

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

CAPÍTULO II ETAPAS DE PROCESO DE ADQUISICION

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

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

ETAPAS DEL PROCESO Dea cuerdo al Art. 10 del Reglamento de la Ley 27767.	FECHAS
Convocatoria	
Registro de Participantes y entrega de Bases	
Formulacion de consultas y observaciones	
Absolucion de consultas y observaciones	
Recepcion, Aertura y Evaluacion de Propuestas Tecncias. - Acto Publico	
Evalaucion Economica. Acto Publico	
Otorgamiento de Buena Pro	

Importante:

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

2.2. CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

El aviso de la convocatoria del proceso de adquisición, será difundido a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y del Ministerio de Agricultura, y en la página Web de la Entidad, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición; ello de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, la cual señala que la convocatoria debe realizarse durante un mínimo de cinco (5) días hábiles
Asi mismo, se realizará através de la publicacio en el SEACE.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

Todo proveedor que desee participar en el presente Proceso de Adquisición deberá registrarse ante la Municipalidad Provincial de Asuncion, el mismo que se realizará en la Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Municipalidad Provincial de Asuncion, sito en PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION, en el horario de 8:00. a 12.30 horas y de 14:00 a 17:15 horas y, según cronograma establecido; para lo cual, deberá de presentar el FORMATO 01 debidamente llenado, indicando a que item o items participa.

Cabe precisar que la persona que se registra como participante del presente Proceso de Adquisición, se adhiere al mismo en el estado en que éste se encuentre.

Los interesados podrán recoger las Bases a partir del día de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de propuestas.

La Entidad no deberá negarse a entregar las Bases

2.4. FORMULACION 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 período 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, en la fecha y horario señalado en el cronogramas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas, la cual se presentará por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Asuncion, sito en PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION.

2.5. ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La integración de las bases se realiza el mismo día de la absolución de consultas y observaciones.

Las bases integradas constituyen las reglas definitivas del proceso de adquisición. Estas incorporan obligatoriamente, las modificaciones que se hayan producido como consecuencia de las consultas, observaciones, así como las modificaciones requeridas por el OSCE en el marco de sus acciones de supervisión, y se publican en la página Web de la Entidad; asimismo, se notificará a todos los participantes inscritos al correo electrónico señalado en la ficha de inscripción; puesto que en el SEACE no se contempla la etapa de integración.

Las bases integradas no pueden ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Titular de la Entidad, salvo las acciones de supervisión a cargo del OSCE. Esta restricción no afecta la competencia del Tribunal para declarar la nulidad del procedimiento por deficiencias en 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.

2.6. INTEGRACION DE BASES

La integración de las bases se realiza el mismo día de la absolución de consultas y observaciones.

Las bases integradas constituyen las reglas definitivas del proceso de adquisición. Estas incorporan obligatoriamente, las modificaciones que se hayan producido como consecuencia de las consultas, observaciones, así como las modificaciones requeridas por el OSCE en el marco de sus acciones de supervisión, y se publican en la página Web de la Entidad; asimismo, se notificará a todos los participantes inscritos al correo electrónico señalado en la ficha de inscripción; puesto que en el SEACE no se contempla la etapa de integración.

Las bases integradas no pueden ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Titular de la Entidad, salvo las acciones de supervisión a cargo del OSCE. Esta restricción no afecta la competencia del Tribunal para declarar la nulidad del procedimiento por deficiencias en las bases.

2.7. RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de un (01) 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 el Comité 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 Economica.

Los postores concurren personalmente o a través de su representante debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION según FORMATO N° 02, la misma que será presentada en el acto de entrega de propuestas, fuera de los sobres para su certificación ante el Notario Público o Juez de Paz. NO SE ACEPTARAN SOBRES CON LAS PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO.

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 que el COMITÉ DE ADQUISICION 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 estará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de recibidas las propuestas, el COMITÉ DE ADQUISICION 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 pequeño productor agropecuario y artesanal de la región, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, según sea el caso, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de productos agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley para calificar como micro o pequeña empresa. Como requisitos técnicos mínimos de la propuesta se deberán incluir certificaciones, inspecciones, y muestras de pre producción con el análisis respectivo de ser el caso; que permitan sustentar las condiciones sanitarias y nutricionales de la planta y del producto ofertado.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de las Bases.

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 estará 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. El COMITÉ DE ADQUISICION, en acto público, 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.

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.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

2.8 CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

En el día y hora señalada en el cronograma de las Bases del Proceso de Adquisición, los postores presentaran sus propuestas en dos (2) sobres cerrados, sellado y/o lacrado, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, debiendo ser dirigidas a la Comisión de Adquisición del REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPA/CA – LEY N° 27767, con el siguiente detalle:

SOBRE N° 1 PROPUESTA TECNICA:

Señores

Municipalidad Provincial de Asuncion

PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION - CHACAS

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION.

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPA/CA – LEY N° 27767

Objeto del procedimient: CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, DEPARTAMENTO DE ANCASH.

INDICAR ITEM

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS

Señores

Municipalidad Provincial de Asuncion

PLAZA DE ARMAS S/N ASUNCION - CHACAS

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION.

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPA/CA – LEY N° 27767

Objeto del procedimient: CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, DEPARTAMENTO DE ANCASH.

INDICAR ITEM

SOBRE N° 2: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS

La información debe ser presentada sin borrones, ni correcciones o enmendaduras, debidamente foliada.

La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice.

La presentación de las propuestas implica la declaración tácita del postor de que no ha encontrado inconveniente alguno para la ejecución del objeto del presente proceso de selección y se somete a las bases integradas en todos sus extremos, así como el conocimiento de las disposiciones de LA LEY y EL REGLAMENTO, íntegramente aplicable al caso.

El idioma que debe utilizarse en todas las propuestas y contratos es el español, o en su defecto, acompañados de traducción oficial, salvo el caso de información técnica complementaria contenida en los folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrán ser presentados en el idioma original

Se precisan estas condiciones por cuanto se debe garantizar que la evaluación comparativa tenga la exactitud necesaria, estando facultado la Comisión de Adquisición a no considerar como presentada aquella información que no cumpla con estos

requisitos.

CONTENIDO DEL SOBRE N° 1 - PROPUESTA TECNICA:

La propuesta deberá de tener un índice de documentos, necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas, estrictamente deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados en concordancia con el índice; así mismo, deberá de estar debidamente foliados.

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

- a) Productor individual
- b) Productor organizado
- c) Micro y Pequeñas empresas agroindustriales

I. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- b) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
- c) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado según (Anexo N° 3).
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes (Anexo N°4), para la primera entrega.
- e) Declaración Jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 5).

ADICIONALMENTE SE DEBE PRESENTAR DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR:

1) Para el caso de PRODUCTOR INDIVIDUAL, presentará:

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- b) Copia de la constancia o Certificado vigencia de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) Ccapitulo bienes.
- c) Copia simple del RUC actualizado dede estar activo y habido
- d) Copia del certificado de producto expedida por la agencia agraria de la Direccion Regional de Agricultura de su juridiccion de la zona de producción para los productos arroz, quinua, trigo, lenteja y avena, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 dias calendarios anteriores a la fecha de acto publico, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e) Copia de Licencia de funcionamiento expedida por la Municipalidad
- f) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2)
- g) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado según (Anexo N° 3)
- h) Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N°4), acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años
- i) Declaración Jurada de plazo de entrega de los bienes de acuerdo al(Anexo N° 5)
- j) Declaración jurada conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo 6)

2) Para el caso de PRODUCTOR ORGANIZADO, presentará:

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- b) Copia de la constancia o Certificado vigencia de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) Ccapitulo bienes.
- c) Copia simple del RUC actualizado dede estar activo y habido
- d) Copia del certificado de producto expedida por la agencia agraria de la Direccion Regional de Agricultura de su juridiccion de la zona de producción para los productos arroz, quinua, trigo, lenteja y avena, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 dias calendarios anteriores a la fecha de acto publico, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e) Copia de Licencia de funcionamiento expedida por la Municipalidad
- f) Copia simple de la Vigencia de Poder expedida por la Ofician de Regsitros Publicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor a 30 dias.
- g) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2)
- h) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado según (Anexo N° 3)
- i) Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N°4), acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años
- j) Declaración Jurada de plazo de entrega de los bienes de acuerdo al (Anexo N° 5)
- k) Declaración jurada conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo 6)

3) Para el caso de MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES, presentará:

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- b) Copia de la constancia o Certificado vigencia de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) Ccapitulo bienes.
- c) Copia simple del RUC actualizado dede estar activo y habido
- d) Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa
- e) Copia de Licencia de funcionamiento expedida por la Municipalidad
- f) Copia simple de la Vigencia de Poder expedida por la Ofician de Regsitros Publicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor a 30 dias.
- g) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2)
- h) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado según (Anexo N° 3)
- i) Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N°4), acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años
- j) Declaración Jurada de plazo de entrega de los bienes de acuerdo al(Anexo N° 5)
- k) Declaración jurada conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo 6)

II. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA DEL PAQUETE:

- a) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del almacén referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- b) Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- c) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- d) Copia del certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor de acuerdo al Decreto Legislativo N° 1062 y los art. 75,76, 77 del D.S 007-98-SA. con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, Adjuntar acta de inspección y soat vigente.
- e) Copia simple del certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad de almacén referido a los productos objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f) Copia del certificado de conformidad del etiquetado y rotulado, emitido por un organismo de inspección referido a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g) Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección.
- h) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- j) Copia del certificado del cumplimiento del protocolo de bioseguridad contra el COVID 19, en la distribución de los alimentos para programas sociales, emitido por una certificadora referido a los productos objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante
- k) Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa-REMYPE y/o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.(Para los productos de Arroz, quinua, trigo, lenteja y frijol castilla)
- l) Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado emitido por un laboratorio a nombre de postor. (Para los productos de Arroz, trigo, quinua, lenteja y frijol castilla)
- m) Copia del certificado de calibración a nombre del postor, emitido por una certificadora. (Para los productos de Arroz, trigo, quinua, lenteja y frijol castilla).
- n) Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del Postor. (Para los productos de trigo, quinua, lenteja, frijol castilla)
- o) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de trigo, quinua, lenteja, frijol castilla)
- p) Certificado de inspección de capacidad instalada de establecimiento agroalimentario, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de

- quinua, trigo, lenteja y frijol castilla)
- q) Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción, en cumplimiento al Decreto legislativo N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el decreto supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de trigo, quinua, lenteja, frijol castilla)

III. DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR PRODUCTO DEL PAQUETE

➤ **ARROZ PILADO SUPERIOR**

- a. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA, para el Arroz pilado superior a nombre del postor vigente.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **TRIGO ENTERO**

- a. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- b. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico
- c. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **QUINUA ENTERA**

- a. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- b. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico
- c. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **LENTEJA**

- a. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- b. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico.
- c. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **FRIJOL CASTILLA**

- a. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- b. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico
- c. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, a nombre del fabricante.
- b. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA a nombre del fabricante.
- c. Copia simple del Certificado de Calidad, según Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles.

➤ **ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL**

- a. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- b. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.
- c. Copia simple del certificado de Calidad.

➤ **ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE**

- a. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- b. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.
- c. Copia simple del certificado de Calidad.

CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONOMICA:

Debe contener:

Carta de propuesta económica suscrita por el productor, representante de los productores organizados o el representante legal de la empresa, según sea el caso de acuerdo al Anexo N° 7, indicando lo siguiente:

- a) Producto ofertado
- b) Cantidad ofertada
- c) Precio unitario de venta del producto y monto total a todo costo (incluye flete, seguro, impuesto de ley, estiba, desestiba) hasta su recepción final en el almacén de la Municipalidad Provincial de Asunción.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales, los precios unitarios podrán ser expresados con dos decimales.

2.9 EVALUACION DE PROPUESTA ECONOMICA

Evaluación de la Buena pro se sujetará al siguiente procedimiento:

1. La comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas

técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, contenga los decimales que fueron necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentran fuera de los márgenes del valor referencial.

2. Se descalificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado. La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo de 100 puntos a la propuesta económica de menor monto, al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

P_i = Puntaje de la propuesta económica i
 O_i = Propuesta Económica i
 $PMPE$ = Puntaje máximo de la propuesta económica

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. 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.
5. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de adquisición, la comisión de adquisición deberá proceder a convocar un proceso de adquisición por el saldo no adjudicado.

En el supuesto que dos o más propuestas empatan, la adjudicación se efectúa observando estrictamente el siguiente orden, a través de sorteo en el mismo acto.

En el acto público de otorgamiento de buena pro, la comisión de adquisición anunciará la propuesta ganadora, indicando el orden en que han quedado calificados los de más postores, a través de un cuadro comparativo de precios de menor a mayor precio.

Así mismo el acta será suscrita por todos los miembros presentes de la comisión de adquisición, por el notario público o juez de paz y los postores que deseen hacerlo.

El otorgamiento de la buena pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad Provincial de Asunción, ubicado en la plaza de armas s/n Asunción – Chacas.

Plazo de validez de la oferta.

Las propuestas técnicas y económicas, tendrán vigencia hasta la firma de contrato.

2.10 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se procederá al día siguiente del otorgamiento de la buena pro si esto no se apela el acto de otorgamiento de la buena pro.

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

2.11 SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Asunción sito en plaza de armas S/N Asunción – Chacas.

El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Asunción y el postor favorecido con el otorgamiento de la buena pro o su (s) representante (s) debidamente acreditados.

El contrato deberá suscribirse, bajo responsabilidad al tercer día hábil siguiente a la fecha del

otorgamiento de la buena pro.

Transcurrida la fecha fijada para la suscripción del contrato sin la concurrencia del (los) postor (es) ganador (es) se dejara sin efecto el otorgamiento de la buena pro, notificándose al postor (es). La entidad comunicara al (a los) postor (es) que ocuparon los siguientes lugares en el orden de prelación.

2.12 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para suscribir el contrato.

- a) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- b) Código de cuenta interbancario (CCI)
- c) Copia de vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredita que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en el caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato

Adicionalmente presentar:

- a) Copia de la ficha RUC de la empresa
- b) Correo electrónico para notificar

2.13 PLAZO PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, dentro del plazo de dos (2) días hábiles siguientes del consentimiento de la buena pro o de que este haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil siguiente de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad, al día siguiente de subsanadas las observaciones las partes suscriben el contrato.

Para suscribir el contrato el postor ganador de la buena pro presenta los documentos señalados en el numeral 2.12 de las bases.

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene, para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Asuncion, sito en la plaza de armas S/N Asuncion – Chacas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

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

II. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección está en enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios 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 Asunción, conforme a la siguiente descripción.

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDA
PAQUETE	Arroz Pilado Superior	Kg.	10,873.31
	Trigo Entero	Kg.	836.41
	Quinua Entera	Kg.	836.41
	Lenteja Marron	Kg.	836.41
	Frijol Castilla	Kg.	836.41
	Aceite Vegetal	Lt.	929.3411
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Kg.	836.41
	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425 gr.	Kg.	836.41

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

IV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El procedimiento se rige por el sistema de **Suma Alzada** de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación

V. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materiales de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de siete (7) días hábiles de suscrito el Contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente Contratación y el requerimiento:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz pilado superior		5,436.65	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	5,436.66	primera semana de julio.	10,873.31
	Trigo Entero		418.205		418.205		836.41
	Quinoa entera		418.205		418.205		836.41
	Lenteja marrón		418.205		418.205		836.41
	Frijol castilla		418.205		418.205		836.41
	Aceite Vegetal comestible		464.6705		464.6705		929.3411
	Anchoveta Entera en Aceite Vegetal x 425gr		418.205		418.205		836.41
	Anchoveta en salsa de tomate x 425 gr.		418.205		418.205		836.41

VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. ARROZ PILADO SUPERIOR

1. Definición:

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. Requisitos Generales

El Arroz Pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.

De acuerdo a la longitud el grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:

✓ Clase: Mediano (6 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 clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		

Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

3. Envase

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

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

El arroz deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014.

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado
 Color: Transparente

4. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor y N° de RUC
- La frase “Producto Peruano” - Prohibida su venta
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Número del Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

5. Presentación

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

6. Tiempo De Vida Útil

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

7. Transporte

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

II. TRIGO ENTERO

1. Definición

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

2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	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 TIGO. Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA

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

3. Requisitos microbiológicos.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10⁴	10⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (**criterio V.1**).

4. 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

5. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- 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

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

6. Presentación

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

7. Vida Útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses

III. QUINUA ENTERA

1. Definición

La quinua, quínoa o quinoa, *Chenopodium quinoa*, es un pseudocereal perteneciente a la subfamilia Chenopodioideae de las amarantáceas. Es obtenido a partir de los granos de quinua

que han sido sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, resultando un producto apto para el consumo.

2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Disposiciones relativas a la calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y 5.2 la NTP de la referencia	NTP 205.062:2009 QUINUA. Requisitos
Disposiciones relativas a la tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numeral 7 y tabla 4 de la NTP de la referencia, según la clase de quinua a contratar.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3. Requisitos microbiológicos.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10⁴	10⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” (**criterio V.1**).

4. 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

5. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD

- Distribución Gratuita
 - Nombre del producto, indicando la clase o variedad
 - Peso Neto 50 Kg.
 - Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
 - La frase "Producto Peruano"
 - 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
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

6. Peso

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

7. Vida Útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses

IV. LENTEJA MARRON

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	

Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. Envase

La lenteja deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente

2.3. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, 50 kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA

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 de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

V. FRIJOL CASTILLA

1. Definición

El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de los géneros Vigna

unguiculata (L.).

2. Requisitos Generales

El producto deberá tener un color característico, uniforme, poseer un sabor y olor natural por lo que debe estar libre de olores objetables, inherentes al producto y de residuos de material tóxicos causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

2.1. Características

El frijol deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); según indican los numerales 6.1 y 6.3.2 de la NTP 205.015:2015/COR 1 2016

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015/COR 1 2016 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. Requisitos microbiológicos.

Agente	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” (**criterio V.1**).

3. Envase

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

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

4. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, 50 kilogramos
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- El lote de producción
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA

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

5. Presentación

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

6. Vida útil

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

VI. ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE Denominación técnica : ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE Unidad de medida: LITRO
Descripción general : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
----------------	----------------	------------

CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia	Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la norma de la referencia.	
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

2.2. Envase

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

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

2.3. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Contenido en litros, del producto envasado.
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"

2.4. Presentación

El producto será envasado en botellas de polietileno Teraftalato (PET) de un litro con tapa, el envase secundario cajas de cartón corrugado resistente al manipuleo y transporte, con 12 unidades dada uno.

2.5. Vida Útil

La vida útil del producto será de 2 años contados desde la fecha de producción.

2.6. Transporte

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

VII. ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Anchoveta entera en salsa de tomate
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Según las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 12 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos

INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE
------------------	---	--

2.2. Envase y embalaje

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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.

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.

VIII. ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	Anchoveta entera en aceite vegetal
Unidad de medida	:	Lata
Descripción general	:	Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i>

de 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 para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es un producto enlatado, elaborado a partir de Anchoveta fresca entera, corte tipo tubo sin cabeza y sin vísceras, envasadas con aceite vegetal, cocidas, selladas herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		

Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomitos en aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS
Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

2.2. Envase y embalaje

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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.

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.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el el comité de Adquisiciones adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**, proceso regulado por la ley N° 27767, ítem.....para la contratación de SUMINISTRO DE PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, DEPARTAMENTO DE ANCASH, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación del SUMINISTRO DE PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE PARA EL AÑO FISCAL 2024, PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, DEPARTAMENTO DE ANCASH

La entrega del bien se efectuará de manera periódica, según el siguiente cronograma.

CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

a) ENVASE

.....

b) ROTULO

.....

c) PESO

.....

d) TIEMPO DE VIDA UTIL

.....

e) CERTIFICACION

.....

CLÁUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ [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 QUINTA: DEL PAGO¹

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La Contratación del Suministro de para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz, ejercicio 2023, será afectado con la siguiente Estructura Funcional Programática:

Clasificación Presupuestal

Fuente de Financiamiento 00 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2.23.11 : Alimentos para Programas Sociales

Monto total s/.

CLÁUSULA SÉTIMA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de (.....) días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato

CLÁUSULA OCTAVA: 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 NOVENA: 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

¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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 DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de N° 27767 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 CONTROVERSIAS²

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes 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”

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO N° 01

Nombre y Razón Social:
RUC:
Representante legal:
DNI:
Domicilio Legal:
Teléfono:
Correo Electrónico:
Ítems a presentarse:
Fecha:

(*) Autorizamos recibir las comunicaciones en el correo electrónico, Adjunto copia simple de RNP, copia del DNI.

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

FORMATO N° 02
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Asuncion, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

Comisión de Adquisición.

REGIMEN ESPECIAL N° 01 – 2024 – MPA/CA

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], 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 dirigirnos a ustedes, en relación con la REGIMEN ESPECIAL N° 01 – 2024 – MPA/CA, 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.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Estimados señores:

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

COMISION DE ADQUISICION

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 procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas y demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

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

PRODUCTO OFERTADO	UNIDAD MEDIA	CANTIDAD TOTAL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

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

Señores

COMISION DE ADQUISICION

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 JURÍDICA], declaro bajo juramento:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMISION DE ADQUISICION
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO Y/O COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

DECLARACION JURADA DE PLAZO DE NETREGA

Señores

COMISION DE ADQUISICION

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 entregar lo s biens objeto del presente proceso de selección en el plazo de (CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIOS) días calendario, conforme el cronograma de entrega establecido en las Bases del proceso..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 6

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

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración:

Por el presente bajo firmante, Declaro Bajo Juramento lo siguiente:

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales del REGIMEN ESPECIAL N°Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las exigencias de dicho términos.

2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), 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 o común, según corresponda**

ANEXO N° 7

**CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA
(MODELO)**

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración:

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

PRODUCTO OFERTADO	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD OFERTADA EN KILOGRAMOS/LITROS	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL (S/)
TOTAL				

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

