

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA



REGIMEN ESPECIAL N° 01-2023-MPA/CA-2 PROCESO REGULADO POR LA LEY N°27767

**“ADQUISICION DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE AIJA, PARA EL AÑO 2023”**

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
RUC N° : 20191017201
Domicilio legal : Plaza de arma S/N – Aija
Teléfono: : 043-445-054

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la “ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA, PARA EL AÑO FISCAL 2023”, conforme a la siguiente descripción

PAQUETE	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	5,796.00
	QUINUA LAVADA	KG	756.00
	TRIGO ENTERO	KG	1008.00
	FRIJOL CASTILLA	KG	504.00
	LENTAJA BEBE	KG	504.00
	ACEITE VEGETAL	KG	504.00
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	LATA	504.00
	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	LATA	504.00
	TOTAL		10,080.00

1.3. AMBITO DE APLICACION

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

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Proceso regulado por:

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

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. CONDICIONES DE SUMINISTROS

- Los Productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas Establecidas.
- El producto se entregara en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de AIJA.
- El producto se entregara en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- La Municipalidad Provincial de AIJA, 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.

1.9. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, de acuerdo a las entregas efectuadas.

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA, Plaza de armas S/N- AIJA – Ancash

El pago se efectuará en un plazo máximo de quince (15) días calendarios a partir de la fecha de presentación de la Factura y/o Comprobante de Pago y conformidad del área usuaria (el plazo máximo para que el área usuaria emita su conformidad es de diez (10) días calendarios y se computa desde la recepción del o los bienes); de acuerdo a los procedimientos administrativos se deberá presentar luego que el Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA declaren su conformidad y la presentación de documentación según detalle:

- Orden de Compra – Guía de Internamiento
- Guía de Remisión
- Factura
- Informe de conformidad de la calidad y cantidad emitida por el funcionario responsable del área usuaria. (Incluyenco los análisis, físico, químico, microbiológico)
- Copia del contrato celerado entre la Municipalidad y el proveedor adjudicado.

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, serán quienes comprobarán la calidad exigida en el presente procedimiento de selección no aceptándose productos que no estén acordes a las especificaciones técnicas para el cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

La Orden de Compra – Guía de Internamiento, las Guías de Remisión deberá estar debidamente firmada por el responsable de Almacén Central y la Conformidad, deberán estar debidamente firmadas por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendadoras de ningún tipo. Los días de pago estarán sujetos estrictamente a la normatividad vigente en la materia y a la presentación de la documentación solicitada anteriormente, sin observación alguna, en forma Total.

La Municipalidad Provincial de AIJA, no abonará suma alguna al Proveedor que supere el monto de la Orden de Compra – Guía de Internamiento giradas y de ser el caso efectuará el descuento de la parte correspondiente a la penalidad por mora que hubiere.

1.10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de siete (07) días hábiles de suscrito el contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y el requerimiento.

CRONOGRAMA DE ENTREGA – 02 ENTRGABLES

PAQUETE	DESCRIPCION	PRIMER ENTREGABLE (50%)	SEGUNDO ENTREGABLE (50%)
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	06/06/2023	15/06/2023
	QUINUA LAVADA	06/06/2023	15/06/2023
	TRIGO ENTERO	06/06/2023	15/06/2023
	FRIJOL CASTILLA	06/06/2023	15/06/2023
	LENTAJA BEBE	06/06/2023	15/06/2023
	ACEITE VEGETAL	06/06/2023	15/06/2023
	ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	06/06/2023	15/06/2023
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	06/06/2023	15/06/2023

NOTA: los alimentos serán entregados en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de AIJA. Asi mismo, el cronograma está sujeto a modificación según la fecha de otorgamiento de la buena pro.

MUY IMPORTANTE:

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

1.11. CARACTERISTICAS DE LOS POSTORES

- Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser descalificado.
- Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM de la sumatoria total de los ITMS.
- Los postores podrán presentar su oferta a todos los ITEMS requeridos.
- Los Postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan.

1.12. BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley de Presupuesto del sector Publico para el año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa

- Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.
- LeyN° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
 - D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
 - R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley 29367.
 - Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
 - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
 - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
 - Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
 - D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
 - Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
 - D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias
 - Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR
 - Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
 - Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
 - Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productor y/o procesadores locales.
 - Directiva N° 005-CND-P-2005 Procedimiento para la formulación de los Planes de Transferencia Sectorial de mediano plazo y planes anuales de transferencia de competencias a los Gobiernos Regionales y Locales.
 - Decreto Supremo N° 103-202-Eef. Decreto supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selccion que se reinicien en el marco del texto único ordenadp de la ley N° 30225
 - Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO (ARTICULO 10°- LEY 27767)	PLAZOS
Convocatoria	12/05/2023
Registro de Participantes y Entrega de Bases.	Del 15/05/2023 Al 23/05/2023
Formulacion de consultas y observaciones	Del 12/05/2023 Al 22/05/2023
Absolución de consultas y observaciones	23/05/2023
Recepcion, Apertura y Evaluacion de Propuestas Tecnicas <ul style="list-style-type: none">• Acto publico.	25/05/2023 Auditorium de la Municipalidad Provincial de AIJA - Plaza de armas S/N – AIJA, a las 10:00 am.
Evaluacion Economica <ul style="list-style-type: none">• Acto publico.	26/05/2023
Otorgamiento de Buena Pro	26/05/2023

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

2.2. CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

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

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

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

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, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Aija, sito en la Plaza de armas S/N, en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 16:15 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas.

2.1 ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

La absolución se realiza de manera motivada mediante pliego absolutorio de consultas y

observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen.

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

MUY IMPORTANTE,

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

2.2 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 Notario Público o Juez de Paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria.

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

En el caso de que la COMISION 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 acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de recibidas las propuestas, la COMISION 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, campesinos, nativos, productores individuales u organizados, mediante la constancia de productor, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

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

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

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

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

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

Nota:

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

FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o certificada efectuada por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrá ser

presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

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

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

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

1. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, **Formato N° 01 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación** emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (items), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.
2. las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de quince (15) días calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al **(Formato N° 1)**. Así mismo **deberán** presentar una copia del REMYPE de la empresa y el certificado de disponibilidad de stock.

CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, del **REGIMEN ESPECIAL N° 01-2023-MPHi/CA – 2**, conforme al siguiente detalle:

Señores

Municipalidad Provincial de AIJA

Plaza de Armas S/N - AIJA

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° 01-2023-MPA/CA – 2

**Objeto del proceso: ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA, PARA EL AÑO FISCAL 2023**

INDICAR: PAQUETE

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

Señores

Municipalidad Provincial de AIJA

Plaza de Armas S/N - AIJA

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° 01-2023-MPA/CA – 2

**Objeto del proceso: ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA, PARA EL AÑO FISCAL 2023**

INDICAR: PAQUETE

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

SOBRE N° 1 - PROPUESTA TECNICA:

IMPORTANTE:

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

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

- 1) CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

- 2) ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- 3) MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA

1. CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, del postor , debe estar activo en la SUNAT
- d. Copia del certificado de productor expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos arroz, quinua, arveja y lenteja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- 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 RLCE **(Anexo N° 3)**.
- h. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo N° 5)**.
- i. Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 6)**.
- j. 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.

2. ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos Arroz, quinua, arveja y lenteja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor de 15 días.
- 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 RLCE **(Anexo N° 3)**.

- 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 N° 6)**.
- k. 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.

3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa. Adjuntar copia del certificado de disponibilidad de stock de los productos a ofertar, donde se deberán consignar los lotes de producción de los productos .
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad no mayor de 15 días.
- 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 RLCE **(Anexo N° 3)**.
- 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 N° 6)**.
- k. 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.

DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA – AÑO 2023.

II. FINALIDAD PÚBLICA:

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

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED	CANTIDAD
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	5,796.00
II	QUINUA ENTERA LAVADA	KG	756.00
III	TRIGO ENTERO	KG	1,008.00
IV	FRIJOL CASTILLA	KG	504.00
V	LENTEJA BB	KG	504.00
VI	ACEITE	KG	504.00
VII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	504.00
VIII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO CABALLA EN SALSA DE TOMATE	KG	504.00
TOTAL			10,080.00

III. ESPECIFICACIONES TECNICAS

ÍTEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARROZ ELABORADO GRADO 2– SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie Oryza sativa L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Así mismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

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

Clase	Longitud del grano entero
Mediano	De 6 mm a 7 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clase contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

Y presentará las siguientes características:

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

2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancia que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Presentación

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

2.5. Vida Útil

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

2.6. Transporte

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

2.7. Documentos de presentación obligatorios

1	Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del postor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.

3	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
4	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Copia certificada de inscripción en el registro de la micro y pequeña empresa REMYPE y/o Certificado de Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ITEM II: QUINUA BLANCA (QUINUA LAVADA)

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	Quinoa Blanca
Tipo de alimentos	:	No Perecible
Grupo de alimentos	:	Cereales en grano
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción General	:	Es grano seco, limpios y color uniforme levemente amarillento, proveniente de la especie <i>Chenopodium quinoa</i> y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

1.1. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, y 5.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.062:2014 QUINUA BLANCA. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERISTICAS	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.

1.2. ENVASE

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

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

1.3. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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.

1.4. PESO

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

1.5. VIDA UTIL

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

1.6. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al DS. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	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.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del postor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
8	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
9	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo 8 a la ley N 29157, Decreto Legislativo N 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17.

	Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ITEM III: TRIGO ENTERO

1. DEFINICIÓN

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

2. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205.009 2014 TRIGO Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia	
CARACTERISTICAS	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. ENVASE

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente o blanco

4. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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.

5. PESO

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

6. VIDA UTIL

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

7. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIOS

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	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, cuya fecha de expedición no debe ser no mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, Trigo entero, lenteja seca, arveja entera seca), donde indique el Numero del proceso y nombre de la Entidad CONVOCANTE.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del pastor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
8	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
9	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; articulo N° 17.

	Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ÍTEM IV: FRIJOL CASTILLA

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.1. Características

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

Atributos del bien

El frijol castilla deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Arveja Verde Partida debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma). Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de *Buenas Prácticas Agrícolas*” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia, para frijol castilla. Calidad extra	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos y su corrigenda Cor1:2016
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la ntp de la referencia.	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la R.M de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-

		MINSA/DIGESA-V.01)"
--	--	---------------------

2.2. Envase

El frijol castilla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán 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.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Presentación

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

2.5. Vida Útil

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

2.6. Transporte

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

2.7. Documentos de presentación obligatorios.

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

	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento
--	--

1	primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local u organización de base o empresa de productores.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del pastor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Análisis físico químico. - organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
6	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
8	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor
9	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor.
10	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
11	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
12	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
13	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto

de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ÍTEM V: LENTEJA CHICA (BEBE)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja chica (bebe) deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205:022:2014 y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 – superior	

	establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. ENVASE

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

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

2.3. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase;” Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”

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. peso neto del producto por envase será de 50 kg.

2.5. Vida útil

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

2.6. Documentos de presentación obligatorios.

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad
---	--

	SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado Emitida por la Agencia Agraria. Que acredite la Condición de Pequeño Agricultor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del pastor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Análisis físico químico. - Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
6	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
8	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor
9	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado a nombre del postor.
10	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
11	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
12	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
13	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ITEM VI: ACEITE VEGETAL

1. CARACTERISTICAS DEL BIEN

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

2. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN

2.1. Del Bien

Según las siguientes características

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

2.2. Envase Embalaje

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

2.3. Rotulado

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

2.4. Presentación

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre a razón social y dirección del fabricante.

- Nombre a razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (") (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- Distribución Gratuita
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

2.5. Tiempo de Vida Útil

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

2.6. Transporte

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

2.7. Documentos de presentación obligatorios.

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. <ul style="list-style-type: none">- Ensayos Físico-Químico- Ensayos Organolépticos
2	Copia de certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
3	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
4	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
5	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado a nombre del postor.
6	Copia de certificados de Inspección Higiénico-Sanitario de Almacén a nombre del postor.
7	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
8	Copia simple certificado de calidad según Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceite comestibles.

ITEM VII: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

	SANIPES, autoridad nacional competente ¹	mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE. Y su modificatoria.
--	---	--

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

2.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

2.4. Presentación

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

2.5. Tiempo de Vida Útil

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

2.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes a nombre del postor, con mención al objeto de la convocatoria actualizados, para la legalidad de los certificados a presentar los originales al momento del acto público.
4	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada en el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
5	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjetas de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo a la ley N° 29157. Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N 004-2011-AG que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria artículo N 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 28842.
6	Certificado de inspección higiénico – sanitario del plan de rastreabilidad ante durante y después referido al vehículo apropiado para el transporte de alimentos a nombre del postor

ITEM VIII: ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERISTICAS DEL BIEN

Denominación del bien	:	Entero de caballa en salsa de tomate
Denominación técnica	:	Conserva entero de caballa en salsa de tomate
Unidad de medida	:	Lata
Descripción general	:	El entero de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus</i> peruanus, u otras familias de Scombridae, 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, con salsa de tomate como medio de relleno, para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

El entero de caballa en salsa de tomate debe presentar las siguientes características:

Según las siguientes características

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		

Aspecto y color	El contenido de la lata debe estar formado pescado de aspecto y color característico de la especie y de acuerdo a la preparación (en salsa de tomate) y a la presentación del contenido. (en entero)	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA, EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. CONSERVA DE CABALLA
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente	
Materias Extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.	
CALIDAD	Cumplir con el indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	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
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad nacional competente ¹	

2.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

2.4. Presentación

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

2.5. Tiempo De Vida Útil

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

2.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
4	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
5	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842
6	Certificado de inspección higiénico – sanitario del plan de rastreabilidad ante durante y después referido al vehículo apropiado para el transporte de alimentos a nombre del postor

CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega de los productos de la canasta alimentaria del Programa Complementación Alimentaria se realizará en dos entregas el 50% la primera semana de junio de 2023 y el 50% en la quincena del mes junio 2023.

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED	CANTIDAD
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	5,796.00
II	QUINUA ENTERA LAVADA	KG	756.00
III	TRIGO ENTERO	KG	1,008.00
IV	FRIJOL CASTILLA	KG	504.00
V	LENTEJA BB	KG	504.00
VI	ACEITE	KG	504.00
VII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	504.00
VIII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO CABALLA EN SALSA DE TOMATE	KG	504.00
TOTAL			10,080.00

IMPORTANTE

- La comisión no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados en el proceso. La no presentación de alguno de los requisitos establecidos en la presente base, será causal de descalificación del postor o postores. Igualmente se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base.*
- Presentar los certificados de inspecciones, los originales en el acto publico para verificar la veracidad de los documentos presentados.*

SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá 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:

- Producto ofertado
- Cantidad ofertada, en kilogramos, según corresponda.

- 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 Aija.

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.

2.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El otorgamiento 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, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.

2. Se clasificarán 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:

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

Dónde:

- i = Propuesta
P_i = Puntaje de la propuesta económica i
O_i = Propuesta Económica i
O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo
PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el 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 deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

En el supuesto que dos o más propuestas empaten, la adjudicación se efectuará observando estrictamente el siguiente orden.

A través de sorteo en el mismo acto.

En el acto público de otorgamiento de la Buena Pro, la COMISION DE ADQUISICION anunciará la propuesta ganadora, indicando el orden en que han quedado calificados los demás 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 COMISION DE ADQUISICION, por el Notario Público y por 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 AIJA, sito en la Plaza de Armas S/N – ANCASH.

Plazo de validez de la oferta.

Las Propuestas Técnicas y Económicas, tendrán vigencia, hasta LA FIRMA DEL CONTRATO.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA, no está Obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera de plazos establecidos según cronograma.

2.4 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la Buena Pro se producirá al día siguiente del otorgamiento de la Buena Pro si es que no se apela el acto del otorgamiento de la Buena Pro.

El consentimiento del otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

2.5 SUSCRIPCION 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 requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de AIJA, sito en la Plaza de Armas S/N – Ancash.

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

El contrato se deberá suscribir, 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 dejará sin efecto el otorgamiento de la Buena Pro, notificándose al postor (es). La Entidad comunicará al (a los) postor (es) que ocuparon los siguientes lugares en el orden de prelación.

2.6 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN 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.
- a) Código de cuenta interbancario (CCI).
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, debe presentar el Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*
- *De conformidad con la Décima Séptima Disposición Complementaria Final del Reglamento, dentro del supuesto de hecho de la infracción establecida en el literal h) del artículo 50.1 de la Ley, referida a la presentación de información inexacta, se encuentra comprendida la presentación de garantías que no hayan sido emitidas por las empresas indicadas en el segundo párrafo del artículo 33 de la Ley.*

Adicionalmente presentar:

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

2.7 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN 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 esta 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 debe presentar los documentos señalados en el numeral 2.11 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 requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Aija, sitio la Plaza de Armas S/N – AIJA – Ancash.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

3.1. FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

IV. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA – AÑO 2023.

V. FINALIDAD PÚBLICA:

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

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED	CANTIDAD
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	5,796.00
II	QUINUA ENTERA LAVADA	KG	756.00
III	TRIGO ENTERO	KG	1,008.00
IV	FRIJOL CASTILLA	KG	504.00
V	LENTEJA BB	KG	504.00
VI	ACEITE	KG	504.00
VII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	504.00
VIII	CONSERVA DE PESCADO ENTERO CABALLA EN SALSA DE TOMATE	KG	504.00
TOTAL			10,080.00

VI. ESPECIFICACIONES TECNICAS

ÍTEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARROZ ELABORADO GRADO 2-SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie Oryza sativa L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

4. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

4.1. Del bien

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Así mismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

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

Clase	Longitud del grano entero
Mediano	De 6 mm a 7 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clase contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	

Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. Autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regularizaciones complementarias

4.2. Envase

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

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

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

4.3. Rotulado

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

- i. Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- j. Distribución Gratuita
- k. Nombre comercial (arroz pilado superior)
- l. El contenido neto 50 kilogramos
- m. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- n. La identificación del lote
- o. El mes y año de envasado
- p. Llevará impreso la frase “PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”

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

4.4. Presentación

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

4.5. Vidal Útil

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

4.6. Transporte

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

4.7. Documentos de presentación obligatorios

1	Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del postor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
3	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
4	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Copia certificada de inscripción en el registro de la micro y pequeña empresa REMYPE y/o Certificado de Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de

	la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
--	--

ITEM II: QUINUA BLANCA (QUINUA LAVADA)

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	Quinoa Blanca
Tipo de alimentos	:	No Perecible
Grupo de alimentos	:	Cereales en grano
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción General	:	Es grano seco, limpios y color uniforme levemente amarillento, procedente de la especie <i>Chenopodium quinoa</i> y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

1.7. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, y 5.3 de la NTP de la referencia.	NTP 205.062:2014 QUINUA BLANCA. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERISTICAS	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.

1.8. ENVASE

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

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

1.9. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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.

1.10. PESO

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

1.11. VIDA UTIL

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

1.12. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al DS. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	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.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del postor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
8	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
9	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo 8 a la ley N 29157, Decreto Legislativo N 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17.

	Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ITEM III: TRIGO ENTERO

8. DEFINICIÓN

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

9. REQUISITOS GENERALES

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205.009 2014 TRIGO Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia	
CARACTERISTICAS	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

10. 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

11. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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.

12.PESO

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

13.VIDA UTIL

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

14. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIOS

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado 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, cuya fecha de expedición no debe ser no mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, Trigo entero, lenteja seca, arveja entera seca), donde indique el Numero del proceso y nombre de la Entidad CONVOCANTE.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del pastor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
7	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
8	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
9	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; articulo N° 17.

	Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ÍTEM IV: FRIJOL CASTILLA

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.8. Características

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

Atributos del bien

El frijol castilla deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Arveja Verde Partida debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma). Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia, para frijol castilla. Calidad extra	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos y su corrigenda Cor1:2016
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la ntp de la referencia.	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la R.M de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

2.9. Envase

El frijol castilla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán 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.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

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

2.10. Rotulado

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

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

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

2.11. Presentación

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

2.12. Vida Útil

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

2.13. Transporte

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

2.14. Documentos de presentación obligatorios.

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local u organización de base o empresa de productores.

3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del postor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: - Análisis físico químico. - organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
6	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
8	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor
9	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor.
10	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
11	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
12	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
13	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ÍTEM V: LENTEJA CHICA (BEBE)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja chica (bebe) deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205:022:2014 y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 – superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. ENVASE

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

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

2.3. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- 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
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase;" Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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. peso neto del producto por envase será de 50 kg.

2.5. Vida útil

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

2.7. Documentos de presentación obligatorios.

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

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
2	Certificado Emitida por la Agencia Agraria. Que acredite la Condición de Pequeño Agricultor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad a nombre del pastor, Expedido por un laboratorio el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Análisis físico químico.- Análisis organolépticos.
4	Copia simple del informe de ensaye microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio
5	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
6	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los original al momento del acto público.
8	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor

9	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado a nombre del postor.
10	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
11	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
12	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
13	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA al nombre del postor referido a los productos objeto de la convocatoria, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

ITEM VI: ACEITE VEGETAL

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN

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

4. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN

4.1. Del Bien

Según las siguientes características

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

4.2. Envase Embalaje

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

4.3. Rotulado

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

4.4. Presentación

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

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre a razón social y dirección del fabricante.

- Nombre a razón social y dirección de la empresa importadora, que puede figurar en etiqueta adicional (") (de corresponder).
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
- Distribución Gratuita
- Llevará impreso la frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

4.5. Tiempo de Vida Útil

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

4.6. Transporte

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

4.7. Documentos de presentación obligatorios.

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. <ul style="list-style-type: none">- Ensayos Físico-Químico- Ensayos Organolépticos
2	Copia de certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
3	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
4	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
5	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado a nombre del postor.
6	Copia de certificados de Inspección Higiénico-Sanitario de Almacén a nombre del postor.
7	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
8	Copia simple certificado de calidad según Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceite comestibles.

ITEM VII: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

3. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

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

4. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

4.1. Del bien

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

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

	SANIPES, autoridad nacional competente ¹	mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE. Y su modificatoria.
--	---	--

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

4.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

4.3. Rotulado

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

4.4. Presentación

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

4.5. 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.

4.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes a nombre del postor, con mención al objeto de la convocatoria actualizados, para la legalidad de los certificados a presentar los originales al momento del acto público.
4	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada en el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
5	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjetas de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo a la ley N° 29157. Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N 004-2011-AG que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria artículo N 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el D.S. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 28842.
6	Certificado de inspección higiénico – sanitario del plan de rastreabilidad ante durante y después referido al vehículo apropiado para el transporte de alimentos a nombre del postor

ITEM VIII: ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN

Denominación del bien	:	Entero de caballa en salsa de tomate
Denominación técnica	:	Conserva entero de caballa en salsa de tomate
Unidad de medida	:	Lata
Descripción general	:	El entero de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, 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, con salsa de tomate como medio de relleno, para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

4. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

4.1. Del bien

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

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

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

El entero de caballa en salsa de tomate debe presentar las siguientes características:

Según las siguientes características

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

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

4.2. Envase y embalaje

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

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

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

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

4.3. Rotulado

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

4.4. Presentación

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

4.5. 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.

4.6. Documentos de presentación obligatoria

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
4	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
5	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.AT. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842
6	Certificado de inspección higiénico – sanitario del plan de rastreabilidad ante durante y después referido al vehículo apropiado para el transporte de alimentos a nombre del postor

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PAQUETE	DESCRIPCION	PRIMER ENTREGABLE (50%)	SEGUNDO ENTREGABLE (50%)
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	06/06//2023	15/06/2023
	QUINUA LAVADA	06/06//2023	15/06/2023
	TRIGO ENTERO	06/06//2023	15/06/2023
	FRIJOL CASTILLA	06/06//2023	15/06/2023
	LENTAJA BEBE	06/06//2023	15/06/2023
	ACEITE VEGETAL	06/06//2023	15/06/2023
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	06/06//2023	15/06/2023
	ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	06/06//2023	15/06/2023

LUGAR DE ENTREGA

En el almacen de la Municipalidad Provincial de Aija

CAPITULO V PROFORMA DE CONTRATO

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

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO

Con fecha....., la Comisión de Adquisición adjudicó la Buena Pro del **REGIMEN ESPECIAL N°** para la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO

01 RECURSOS ORDINARIOS, RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS

CLAUSULA TERCERA: FINALIDAD DEL CONTRATO

Abastecimiento de.... para los Programas de Complementación Alimentaria para el periodo fiscal 2020 de la Municipalidad Provincial de Aija.

CLAUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. a todo costo, incluido IGV.

Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en..... (**nuevos soles**), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendarios de ser estos recibidos.

CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del presente contrato se extenderá a partir del día siguiente de la firma del mismo o la emisión de la orden de compra, lo que ocurra primero; hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA y se efectúe su pago.

CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLAUSULA OCTAVA: GARANTIAS

EL CONTRATISTA entregará en el plazo de..... (**Indicar, conforme al procedimiento establecido en las presentes Bases**) garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: S/....., carta fianza equivalente al diez por ciento

- (10%) del monto total del contrato
- Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso.

Esta(s) garantía(s) es (son) otorgada(s) por entidades autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia de Banca y Seguros o Administradoras de Fondo de Pensiones o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberá encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.

Opcionalmente las micro-empresas podrán solicitar la retención del 10%.

CLAUSULA NOVENA: EJECUCION DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 164° del Reglamento.

CLAUSULA DECIMA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad estará a cargo del Área de Gestión de los Programas de Asistencia Alimentaria.

En el caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en que consisten éstas, dándole a EL CONTRATISTA un plazo prudente para su subsanación, según los plazos establecidos en el Reglamento.

Si después del plazo otorgado a EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD considera que no se ha cumplido a cabalidad con la subsanación, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: DECLARACION 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.

CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicio ocultos.

CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO¹

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato parcial o totalmente por incumplimiento mediante carta notarial y ejecutar en lo que corresponda la Garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso) sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios ulteriores que pueda exigir; asimismo, procederá a comunicar este hecho al Tribunal de Contrataciones del Estado.

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento y

¹ Deberá considerarse las penalidades que se hubieran establecido al amparo del artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por el Código Civil y demás normas concordantes.

CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40º, inciso c), y 44º de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167º y 168º de su Reglamento; de darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarias aplicadas a EL CONTRATISTA, no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

CLAUSULA DECIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo no previsto en este contrato, en la Ley 27767 y su reglamento, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLAUSULA DECIMO SETIMA: ARBITRAJE

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del presente contrato, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, serán resueltos de manera definitiva e inapelable mediante arbitraje de derecho, de conformidad con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado, bajo la organización y administración de los órganos del Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE y de acuerdo con su reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrán tener el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad previsto, debiendo iniciarse este procedimiento ante un centro de conciliación acreditado por el Ministerio de Justicia , según lo señalado en el artículo 214º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es vinculante para las partes y pondrá fin al procedimiento de manera definitiva, siendo inapelable ante el Poder Judicial o ante cualquier instancia administrativa.

CLAUSULA DECIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

Las partes contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente contrato.

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnica económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de..... al

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO N° 1
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

Comisión de Adquisición.

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (SEA CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICRO EMPRESA AGROINDUSTRIAL), 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 el **REGIMEN ESPECIAL N°**, 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.

Asi mismo hacemos presente nuestra presentacion al / los (INDICAR ITEM O ITEMS A LOS QUE SE PRESENTA) del REGIMEN ESPECIAL N° de la municipalidad provincial de

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.²

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

² Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

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 o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	Fax :

Autorización Municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (T.M)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

IMPORTANTE:

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

ANEXO N° 3

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

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°.....

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO Y/O COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

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 los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIO] días calendario, conforme el cronograma de entrega establecido en las Bases del proceso.

Primera Entrega : _____ Días Calendario

Segunda Entrega : _____

[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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE

Comisión de Adquisición

Presente.-

De nuestra consideración,

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

- 1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales del **REGIMEN ESPECIAL N°**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
- 2.- Declaramos ser [INDICAR SI ES CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICROEMPRESA] señalado por la ley N° 27767, su modificatoria, la ley 29367 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referidas leyes.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 7
CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA
(MODELO)

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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