



BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES



REGIMEN ESPECIAL N° 01 – 2025 – MPH/CA-1

PRIMERA CONVOCATORIA

Proceso Regulado por la Ley N° 27767

**CONTRATACION PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS
PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
HUARAZ, PERIODO 2025.**



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ
RUC N° : 20172268430
Domicilio legal : Av. Luzuriaga N°734, Huaraz, Huaraz, Ancash
Teléfono: : 043-421661
Correo electrónico: : fsalazar@munihuaraz.gob.pe

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto CONTRATACION PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, PERIODO 2025, conforme a la siguiente descripción.

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	129,341.78
II	TRIGO ENTERO	KG	66,895.02
III	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	KG	30,735.50
IV	FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	KG	29,860.50
V	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS	186,197.14
VI	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	12,470.42

Cabe indicar que, la contratación que se efectúen en aplicación de la Ley N°27767, no le son aplicables las distintas previsiones contempladas en la ley de Contrataciones del Estado, tales como los límites del valor estimado de la contratación, la calificación de los distintos tipos de procedimientos de selección según los montos involucrados, la aprobación de bases por parte de la de la Entidad y Otros.

1.3 AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

1.4 EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 – SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION de fecha 20 marzo del 2025.

1.5 VALOR ESTIMADO

El valor estimado total asciende a S/ 3,153,057.00 (Tres Millones Ciento Cincuenta y Tres Mil Cincuenta y Siete con 00/100 soles) , el mismo que incluye todos los tributos, seguros transporte, inspección, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la atención oportuna y adecuada del requerimiento



ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO	VALOR REFERENCIAL
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	129,341.78	4.9333333	638,086.11
II	TRIGO ENTERO	KG	66,895.02	5.2333333	350,083.94
III	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	KG	30,735.50	8.3333333	256,129.17
IV	FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	KG	29,860.50	8.3333333	248,837.50
V	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS	186,197.14	8.1000000	1,508,196.83
VI	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	12,470.42	12.1666667	151,723.44
MONTO TOTAL					3,153,057.00

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

1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Fuente de Financiamiento : 1 00 Recursos Ordinarios.
C.C.P N° : Exp CCP SIAF N°779

1.7 SISTEMA DE CONTRATACION

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

1.8 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Poceso regulado por:

- ❖ Ley 27767 y su modificatoria la ley 29367
- ❖ Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES Reglamento de la ley

1.9 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.10 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 Huaraz.
- 👉 El producto se entregara en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- 👉 La Municipalidad Provincial de Huaraz, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones detalladas sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que, el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

1.11 LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

LUGAR DE ENTREGA.

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico y social, sitio en **Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico, sitio en la que designa la Municipalidad Provincial de Huaraz** El horario de entrega será de 08 00 am a 5.00 pm, de lunes a viernes. La Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.



PLAZO DE ENTREGA

El plazo de la única entrega será de cinco (5) días después de la firma del contrato, previa coordinación con el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico y social de la Municipalidad Provincial de Huaraz)

CRONOGRAMA DE ENTREGA

DESCRIPCION	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (1ª ENTREGA)	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (2ª ENTREGA)	TERCERA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (3ª ENTREGA)	TOTAL A ENTREGAR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA DE 1 LT	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	2385 LT	12/08/2025	3425 LT	14/11/2025	6660.42 LT.	12470.42 LITROS
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS DE 425 Gr	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	35356 LATAS	12/08/2025	50026 LATAS	14/11/2025	100815.14 LATAS	186197.14 LATAS
ARROZ PILADO EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24470 KG	12/08/2025	34815 KG	14/11/2025	70056.78 KG	129341.78 KILOGRAMOS
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	5788 KG	12/08/2025	7905 KG	14/11/2025	16167.50 KG	29860.50 KILOGRAMOS
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	5788 KG	12/08/2025	8343 KG	14/11/2025	16604.50 KG	30735.50 KILOGRAMOS
TRIGO ENTERO	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	12892 KG	12/08/2025	17642 KG	14/11/2025	36361.02 KG	66895.02 KILOGRAMOS

1.12 CONFORMIDAD

La Conformidad de recepción será otorgada por el coordinador del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia Programas Sociales y la conformidad de pago será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico y social, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

Para otorgar la conformidad, la Sub Gerencia de Programas Sociales, deberá tener a la vista:

- ❖ Informe del acta de Recepción del bien, suscrita por el/la encargada (o) del Almacén de Programas Sociales.
- ❖ Informe del coordinador del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia de Programas Sociales, emitiendo la conformidad de recepción.
- ❖ Guía de remisión original.
- ❖ Copia simple del contrato/orden de compra u orden de servicio.
- ❖ Certificado de conformidad de requisitos Físico – químicos, organolépticos o sensoriales de corresponder otorgado por un laboratorio ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que consta su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión)
- ❖ Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta interbancaria del proveedor.
- ❖ Copia de RNP.

1.13 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS, de acuerdo a la entrega efectuada según cronograma, luego de la recepción



formal y completa de los bienes, con el informe de conformidad de la Sub Gerencia de Programas Sociales, así como la recepción de la documentación correspondiente, según lo establecido por la normativa.

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

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

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

- Contrato/Orden de Compra – Guía de Internamiento
- Guía de Remisión
- Comprobante de pago (Factura)
- Informe de conformidad de la calidad y cantidad emitida por el funcionario responsable del Program de Complementacion Aliementaria.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en la Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.**

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria (Sub Gerencia de Programas Sociales), 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 Huaraz, 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

1.14 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES

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

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

1.15 BASE LEGAL

- Ley N°32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N°32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal



2025.

- 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.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – 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 N° 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES
- 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° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación Del Programa de Complementación Alimentaria.
- 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.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento

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



CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	FECHAS
Convocatoria	31 de marzo del 2025 a través del SEACE
Registro de Participantes y Entrega de Bases.	Fecha Inicio 31/03/2025 Hora Inicio 08:30 fecha de fin 16/04/2025 hora fin 16:30 mesa de partes de la Muncipalidad Provincial de Huaraz. sito en la Av. Luzuriaga N°734, Huaraz, Huaraz, Ancash
Formulación de consultas y observaciones	Fecha Inicio 31/03/2025 Hora Inicio 08:30 fecha de fin 09/04/2025 hora fin 16:30 mesa de partes de la Muncipalidad Provincial de Huaraz. sito en la Av. Luzuriaga N°734, Huaraz, Huaraz, Ancash
Absolución de consultas y observaciones	Fecha Inicio 14/04/2025 Hora Inicio 08:30 fecha de fin 14/04/2025 hora fin 16:30 A Traves del SEACE
Recepción, Apertua y Evaluación de Propuestas Técnicas • Acto Público	Fecha Inicio 21/04/2025 Hora Inicio 8:30 SALA DE CONFERENCIAS DEL CENTRO CULTURAL de la Municipalidad Provincial de Huaraz, a las 08:30 a.m
Evaluación Económica. Acto Público	Fecha Inicio 21/04/2025 Hora Inicio 9:30
Otorgamiento de Buena Pro	Fecha Inicio 21/04/2025 Hora Inicio 16:00

Importante:

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

El aviso de la convocatoria del proceso de adquisición, será difundido a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y del Ministerio de Agricultura, y en la página Web de la Entidad, <https://www.munihuaraz.gob.pe>, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición; ello de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, la cual señala que la convocatoria debe realizarse durante un mínimo de cinco (5) días hábiles.

Adicionalmente, se realizará através del portal de Sistema Electronico de Adquisiciones y Contrataciones del Estado - SEACE.

2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El registro de los participantes es gratuito y se realizara de la siguiente manera.

Topo participante deberá de presentar el **FORMATO N°01** debidamente llenado, a través de mesa de partes de la Muncipalidad Provincial de Huaraz. sito en la Av. Luzuriaga N°734, Huaraz,



Huaraz, Ancash, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00.am a 13:00 pm y de 14:30 pm a 16:30 pm.

La entrega de las bases del presente proceso de selección se realizará de forma gratuita a todos los interesados dentro del ámbito de la convocatoria, para lo cual los interesados los interesados podrán solicitar y recoger a partir del día de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de las propuestas en la oficina de la Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Huaraz, asimismo, los interesados podrán descargar en archivo digital las bases a través de la plataforma del SEACE, cuyo acceso es público y gratuito.

2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTA Y OBSERVACIONES

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

Las observaciones a las bases, se realizan de manera fundamentada, por supuestas vulneraciones a la normativa u otra normativa que tenga relación con el objeto de contratación.

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, en la fecha y horario señalado en el cronograma, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas y/o observación, la cual se presentará por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ..

2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

La absolución se realiza 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**; las mismas que se harán de conocimiento de los participantes en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

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.*

2.6 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.



los postores concurren personalmente o a través de su representante debidamente acreditado ante la comisión de adquisición según **FORMATO N° 01**, la misma que será presentada en el acto de entrega de propuestas, fuera de los sobres para su certificación ante el notario público o juez de paz. no se aceptaran sobres con las propuestas técnicas y económicas fuera del plazo y horario establecido en el calendario del procedimiento

Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación.

En el caso de que la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda, y este exprese su disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de recibidas las propuestas, la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN procederá a **abrir** los sobres que contienen la propuesta técnica de cada postor, a fin de verificar que los documentos presentados por cada postor sean los solicitados en las Bases.

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición productor agropecuario y artesanal de la región, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, según sea el caso; **descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.**

En el caso de 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. Como requisitos técnicos mínimos de la propuesta se deberán incluir certificaciones, inspecciones, y muestras de pre producción con el análisis respectivo de ser el caso; que permitan sustentar las condiciones sanitarias y nutricionales de la planta y del producto ofertado

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 COMISIÓN DE ADQUISICIÓN y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

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

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

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.

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

CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

En el día y hora señalada en el cronograma de las Bases del Proceso de Adquisición, los postores presentarán sus propuestas en dos (2) sobres cerrados en original, sellado y Lacrado, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, conforme al siguiente detalle:



Señores

Municipalidad Provincial de Huaraz

Av. Luzuriaga N°734, Huaraz, Huaraz, Ancash

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA – 1

OBJETO DEL PROCESO: CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, PERIODO 2025.

INDICAR ÍTEM

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS

Señores

Municipalidad Provincial de Huaraz

Av. Luzuriaga N°734, Huaraz, Huaraz, Ancash

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPH/CA – 1

Objeto del proceso: CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, PERIODO 2025.

INDICAR ÍTEM

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS

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

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

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

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

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



CONTENIDO SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA:

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

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

- a) PRODUCTOR INDIVIDUAL
- b) ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- c) MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

ADICIONALMENTE DEBERÁ PRESENTAR LOS DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN DEL POSTOR

a) PARA EL CASO DE PRODUCTOR INDIVIDUAL DEBERÁ DE PRESENTAR:

- a) Copia simple del RUC actualizado, debe estar activo y habido en la SUNAT
- b) Para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal del Productor Individual, indicando si es fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera distribuidor, presentara una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante y/o del molino (original), dirigida al presidente de la Comisión de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.
- c) Certificado original del productor expedido por la dirección regional agraria y/o agencia agraria del lugar, correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, y organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el art. 2 de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de la asistencia alimentaria cuya fecha de expedición no debe de ser a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados donde indique el número del proceso y nombre de la Entidad convocante.

b) ORGANIZADOS (Pequeños productores que forma parte de una organización, tales como Asociaciones, Comités, Empresas u otra forma de asociación)

- a) Relación detallada de los pequeños productores que ofertan sus productos integrantes del Productor Organizado, donde deberá consignar Apellidos y Nombres, D.N.I., Dirección, la cantidad ofertada, debidamente firmada por cada uno de ellos, para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, según **Anexo N° 06**.
- b) Copia simple del documento de identidad de cada uno de los productores y del representante del Productor Organizado.
- c) Copia simple del RUC actualizado al año 2024 del Productor Organizado, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- d) Copia de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal.
- e) Para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal del Productor Individual, indicando si es



fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera distribuidor, presentara una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante y/o del molino (original), dirigida al presidente de la Comisión de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.

- f) Certificado Original del Productor expedido por la Dirección Regional agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que lo acredite a cada uno como pequeño productor local y/o organización de base o empresa de productores y sus asociados donde dicho certificado deberá indicar lo siguiente:
- el número del proceso de la entidad convocante
 - unidad catastral de cada predio del agricultor haciendo mención el área correspondiente a la producción, para así garantizar un stock del producto para el presente proceso, dicho certificado no deberá ser mayor a 30 días.

c) MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES (para productos de origen hidrobiológicos y agroindustriales las cual es el aceite vegetal y anchoveta entera en aceite vegetal)

- a) Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa de la región.
- b) Copia simple del RUC actualizado al año 2025 de la Micro y Pequeña empresa Agroindustrial, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- c) Copia de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgado a su representante legal.
- d) Para los productos de Aceite Vegetal y Anchoveta Entera en Aceite Vegetal, presentar una Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la Micro y Pequeña Empresa agroindustrial, indicando si Fabricante y/o Distribuidor. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (Original), dirigida al Presidente de la Comisión Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.

DOCUMENTOS ESPECÍFICOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN ÍTEM A PRESENTARSE

1. ARROZ PILADO EXTRA

- ❖ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ❖ Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.



- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

2. TRIGO ENTERO

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

3. LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

4. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.



- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

5. ANCHOVETA ENTERA EN ACIETE VEGETAL CALIDAD A

- ❖ Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios, vigente hasta el último día de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- ❖ Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.
- ❖ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040 2001-PE y sus modificatorias.
- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, Adjuntando copia de la ficha técnica del producto, el cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

6. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- ❖ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ❖ Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto



Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".

- ❖ En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la copia del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- ❖ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ❖ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ❖ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) litro, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

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.

CONTENIDO 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:

- a) Producto ofertado
- b) Cantidad ofertada, en kilogramos o litros o latas, 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 SubGerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

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.

2.7 EVALUACION DE LA PROPUESTA TÉCNICA

La COMISIÓN DE ADQUISICIÓN verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se abrirán los sobres N° 1 conteniendo todos los documentos requeridos y demás requisitos mínimos, verificándose el contenido de cada uno de los documentos solicitados, el que se ceñirá estrictamente a lo requerido en las Bases, caso contrario, la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN devolverá los documentos al postor, salvo que éste exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta por el Notario Público.



El Notario Público procederá a firmar todos los documentos de cada propuesta técnica apta y los entregará a la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN para su evaluación.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base, para la cual se realizará una inspección física, organoléptica y de comparación de las muestras con la muestra representativa de la entidad por parte de los miembros de la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

2.8 EVALUACION DE PROPUESTA ECONÓMICA

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 Estimado.
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 COMISIÓN DE ADQUISICIÓN 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 COMISIÓN DE ADQUISICIÓN, por el Notario Público.



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 Huaraz.

Plazo de validez de la oferta.

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

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

No se aceptaran ofertas alternativas.

La Municipalidad Provincial de Huaraz no estará obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera del plazo establecido en el cronograma y que no cumplan con las especificaciones requeridas

No habrá reajuste de precios.

2.9 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

2.10 DE LAS IMPUGNACIONES

Las impugnaciones se sujetarán a las disposiciones fijadas en el Art. 26° del Reglamento de la Ley N° 27767, aprobado por el Decreto Supremo N° 002- 2004-MIMDES.

2.11 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, sito en la **Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.**

El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Huaraz 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 (Artículo 19° del Reglamento de la Ley N°27767)

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.

2.12 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la Buena Pro debe presentar los siguientes documentos para suscribir el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA



- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancario (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato
- g) Correo electrónico para notificar la ejecución contractual
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación (Anexo N° 08).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.

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.*

2.13 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. Ello de conformidad al Artículo 19° del Reglamento de la Ley N° 27767.



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

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en Av. Luzuriaga N° 734, Plaza De Armas – Distrito y Provincia de Huaraz.**



ESPECIFICACIONES TECNICAS

Handwritten signature in blue ink.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

Anexo N° 01-B

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica	SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Actividad del POI / Acción Estratégica PEI	OEI.09: MEJORAR LOS SERVICIOS DE PROTECCION SOCIAL EN LA PROVINCIA.
Denominación de la Contratación	CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ - PERIODO 2025

I. FINALIDAD PUBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para abastecer a las diferentes modalidades (comedores, ollas comunes, hogar albergue, personas en riesgo y trabajo comunal) del Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2025.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – PERIODO 2025".

III. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN(ES)

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TECNICA	UM	CANTIDAD	N° DE RESOLUCION	FECHA
ARROZ PILADO EXTRA	Kg.	129,341.78	Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024
TRIGO ENTERO	Kg.	66,895.02		
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	30,735.50	Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	Kg.	29,860.50	Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	Latas	186,197.14	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	17/10/2023
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litros	12470.42	Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	04/09/2024

3.1 ARROZ PILADO EXTRA

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.

3.1.1 Características Organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Blanco	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
Olor	Exento de olores extraños	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
Aspecto	Exento de fielen y polvillo. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.1.2 Características Físico Químico

Característica		Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)		Máximo 14	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Nombre Comercial		Extra	
		(Tolerancia máx.)	
Grado		1	
Granos Rojos (%)		0,0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos Totales	2	
	Tizosos Parciales	5	
Granos Dañados (%)		0,0	
Mezcla varietal contrastante (%)		2.5	
Materia extraña (*) (%)		0.15	
Granos quebrados (%)		5	
Granos inmaduros (%)		0,0	
Contaminantes			
Cadmio (mg/kg)		Máximo 0.4	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA
Arsénico (mg/kg)		Máximo 0.2	
Plomo (mg/kg)		Máximo 0.2	
Plaguicidas		Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA	

(*) Se considera solo materia extraña orgánica (tales como semillas extrañas, cascara, salvado, fragmentos de paja, entre otros). No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica (material mineral tales como piedra, arena, polvo entre otros).

3.1.3 Características Físico Químico

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

3.1.4 Clase de Arroz

Clase	Longitud del grano entero	Referencia
Largo	Más de 6.6 mm o mas	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.1.5 Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✦ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✦ Material: Polipropileno tejido.
- ✦ Color: Transparente.
- ✦ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✦ Tipo de cerrado: cosido

3.1.6 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 01, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✦ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✦ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 01.
- ✦ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✦ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA".
- ✦ Nombre comercial: "ARROZ PILADO EXTRA".
- ✦ Peso neto 50 Kg.
- ✦ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA.
- ✦ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✦ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✦ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✦ Código de lote
- ✦ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✦ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.1.7 Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.1.8 ANEXO N° 01 – ARROZ PILADO EXTRA

Municipalidad Provincial de
Huaraz



PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ARROZ PILADO EXTRA

Peso Neto 50 Kg

- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Código de lote.
- Indicar el lugar de procedencia del bien

PROHIBIDA SU VENTA

"ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO"

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

www.munihuaraz.gob.pe



2023 - 2026



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.1.9 FICHA TECNICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

Proyecto digitalizado por CENIA
CENIA Centro Nacional de
Investigación y
Monitoreo
Fecha: 25/01/2024 14:55:57 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Proyecto digitalizado por CENIA
CENIA Centro Nacional de
Investigación y
Monitoreo
Fecha: 25/01/2024 14:55:57 -05:00

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de néctar y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
	Clase y longitud		<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
Granos rojos	0,0 %									
Granos tizosos totales	Máximo 2 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %									
Granos dañados	0,0 %									

Proyecto digitalizado por CENIA
CENIA Centro Nacional de
Investigación y
Monitoreo
Fecha: 25/01/2024 14:55:57 -05:00

Versión 09

Página 1 de 3

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luguriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase

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

El tipo y material de envase debe 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 208.038:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.2 TRIGO ENTERO

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.

3.2.1 Requisitos generales.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.4 de la NTP de la referencia.	NTP 205.009:2014 (revisada el 2019) TRIGO. Trigo en grano, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.3 de la NTP de la referencia.	
Grado	2	
Variedades contrastantes	Máximo 6.00 %	
Granos chupados, pequeños y partidos	Máximo 4.00 %	
Impurezas	Máximo 2.00 %	
Granos dañados totales	Máximo 4.00 %	
Granos panza blanca (%) max.	15	
Pigmentos (ppm) min	5	
Granos vítreos (%) min	60	
Masa hectolítrica	Mínimo 76.00 Kg/Hl	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°044-2011-AG y sus modificatorias



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.2.2 Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos secos.

3.2.3 Envase.

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✚ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✚ Material: Polipropileno tejido.
- ✚ Color: Transparente.
- ✚ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✚ Tipo de cerrado: cosido

3.2.4 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 02, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✚ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 02.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: TRIGO ENTERO.
- ✚ Peso neto 50 Kg.
- ✚ Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.2.5 Tiempo de vida útil.

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.2.6 ANEXO N° 02 – TRIGO ENTERO

Municipalidad Provincial de
Huaraz



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

TRIGO ENTERO

Peso Neto 50 Kg

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Código de lote.
- Indicar el lugar de procedencia del bien

PROHIBIDA SU VENTA

"ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO"

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

www.munihuaraz.gob.pe



2023 - 2026



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.3 LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA

La lenteja calidad 1 – extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) Leguminosas. Lentejas. Requisitos.

3.3.1 Características Organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sabor y olor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
Color	De acuerdo a la variedad	
Aspecto (*)	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana	

(*) Considerar tolerancias establecidas en las características fisicoquímicas

3.3.2 Características Físico Química

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad (%)	Máximo 15	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Grado de calidad	Extra (máx.)	
Grano infectado (%)	0	
Grano picado (%)	0	
Grano partido o quebrado (%)	1	
Grano descascarado máx. (%)	1	
Grano arrugado (%)	4.5	
Grano quemado (%)	0.2	
Materias extrañas (%)	0.1	
Variedad contrastante (%)	1	

3.3.3 Calibre (Tamaño) de la Lenteja Calidad 1 – Extra.

CALIBRE (Tamaño)	DIAMETRO (mm)
1	mayor o igual que 7,5

Referencia: NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.3.4 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr	
					m	M
Mohos (ufc/g)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

3.3.5 Envase.

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✚ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✚ Material: Polipropileno tejido.
- ✚ Color: Transparente.
- ✚ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✚ Tipo de cerrado: cosido

3.3.6 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 03, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✚ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 03.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA.
- ✚ Peso neto 50 Kg.
- ✚ Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.3.7 Tiempo de vida útil.

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.3.8 ANEXO N° 03 – LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

Municipalidad Provincial de
Huaraz



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**LENTEJA CALIDAD 1 -
EXTRA**

Peso Neto 50 Kg

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Código de lote.
- Indicar el lugar de procedencia del bien.

PROHIBIDA SU VENTA

**"ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO"**

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

www.munthuaraz.gob.pe



2023 - 2026



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.3.9 Ficha Técnica.

FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medius. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variables). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidos en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	
	Díámetro (mm)	
	1 Mayor o igual que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)	2 Menor que 7,5	
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	0,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 1,00 %	
Grano amugado	Máximo 4,50 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	



Versión 08

Página: 1 de 3

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

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

Previsión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (carnazo) 2.

2.2 Envasado

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben 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 (revisada el 2019).

Previsión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Previsión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Previsión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2005-AG.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

Agropecuarias;

- Identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Prección 6: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.8. Inserto
No aplica.

Prección 8: No aplica.

[Handwritten signatures]



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.4 FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar 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. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.

3.4.1 Características Organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sabor y olor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
Color	De acuerdo a la variedad	
Aspecto (*)	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana	

(*) Considerar tolerancias establecidas en las características fisicoquímicas

3.4.2 Características Físico Química

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad (%)	Máximo 15	NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
Grado de calidad	Extra (máx.)	
Grano enfermo (%)	0	
Grano picado (%)	1	
Grano partido o quebrado (%)	1	
Materias extrañas (%)	0.050	
Variedad contrastante (%)	1	

3.4.3 Calibre (Tamaño) del Frijol Castilla Calidad 1 – Extra

CALIBRE (Tamaño)	
Nombre común	Calibre Expresado en N° de granos en 100 gramos
Frijol castilla o caupí	460 - 500

NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.4.4 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr	
					m	M
Mohos (ufc/g)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

3.4.5 Envase.

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✚ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✚ Material: Polipropileno tejido.
- ✚ Color: Transparente.
- ✚ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✚ Tipo de cerrado: cosido

3.4.6 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 04, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✚ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 04.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA.
- ✚ Peso neto 50 Kg.
- ✚ Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de Producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de Vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de Lote
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.4.7 Tiempo de vida útil.

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.4.8 ANEXO N° 04 – FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

Municipalidad Provincial de
Huaraz



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 -
EXTRA**

Peso Neto 50 Kg

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos expedido por la SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de Producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de Vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Código de Lote.
- Indicar el lugar de procedencia del bien

PROHIBIDA SU VENTA

**"ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO"**

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.4.9 Ficha Técnica.

FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Denominación del bien : FRUJO CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRUJO CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar 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 Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COO 1:2015 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Salud	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto:		
-Grano entero	0,00 %	
-Grano picado	Máximo 1,00 %	
-Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
-Grano amugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
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.

Previsión 1: Ninguna.

2.2 Envasado



El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex GXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1:

¹ Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Versión 03

Página: 1 de 2

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munhvaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Previsión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Previsión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Previsión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Previsión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Previsión 6: No aplica.

Versión 09

Página 2 de 2



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.5 ANCHOVETA ENTERA EN ACIETE VEGETAL CALIDAD A

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 5 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

3.5.1 Características Generales del Bien

- Denominación del bien: Anchoveta Entera en Aceite Vegetal Calidad A
- Unidad de Medida: Lata
- Descripción General: Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* de buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

3.5.2 Características Específicas del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomos en aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente	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



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.5.3 Envase.

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✦ Peso neto del bien: 425 Gr.
- ✦ Peso escurrido: 280 gramos.
- ✦ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (NTP 350.003:2022 ENVASE METALICO) espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.

3.5.4 Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

3.5.5 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 05, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✦ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✦ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 05.
- ✦ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✦ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✦ Nombre bien: "ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A".
- ✦ Contenido neto 425 g.
- ✦ Peso escurrido: 280 g.
- ✦ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✦ Ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- ✦ Valor nutricional por lata.
- ✦ Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora.
- ✦ N° de registro Sanitario de Productores Pesqueros y acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES.
- ✦ Código de lote de producción.
- ✦ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✦ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✦ Debe indicar: "PRODUCTO PERUANO".
- ✦ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.5.6 Tiempo de vida útil.

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

3.5.7 ANEXO N° 05 – ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Municipalidad Provincial de Huaraz



- Ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Instrucciones para su uso.

- Valor nutricional por lata.

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

DISTRIBUCION GRATUITA

ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

LAVESE LAS MANOS
CON AGUA Y JABON
ANTES DE
PREPARAR Y
CONSUMIR LOS
ALIMENTOS

Peso Neto 425 g
Peso Escurrido 280 g

PROHIBIDA SU VENTA

- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora.
- Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES.
- Código de lote de producción.
- Fecha de producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).

"ALMACENAR EN UN
LUGAR FRESCO, SECO Y
VENTILADO"

PRODUCTO PERUANO

3.5.8 Medidas de control

Se realizará una muestra aleatoria a 20 latas de diferentes cajas al momento de la recepción por parte del Comité de Gestión Local, para asegurar que se proporcionen las características solicitadas, por lo cual, el contratista deberá traer la misma cantidad de latas para reemplazar la muestra.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.5.9 Ficha Técnica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser aceite vegetal.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de 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, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none">Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.El medio de cobertura debe ser aceite vegetal.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: <ul style="list-style-type: none">- Cuando no presente unidades defectuosas, o;- cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	Rancio: Cuando el contenido muestra los siguientes defectos: <ul style="list-style-type: none">- Olor característico y persistente de aceite oxidado.- Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. Olor y sabor: <ul style="list-style-type: none">- Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.- Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Materias extrañas	Material extraño crítico: <ul style="list-style-type: none">- Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.- Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.- Presencia de insectos o restos de ellos. Material extraño: Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.	

Versión 01

Página 2 de 5



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". Cortes de cabeza no uniformes. Unidades de tamaño no uniforme. Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Excesivo contenido de sal. Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. Roturas visibles en la parte ventral. 	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	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.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según Indicaciones del Sanipes.

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 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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurreado del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en aceito vegetal calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destina, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Preciación 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Preciación 4: No aplica.



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.6 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

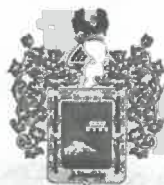
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

3.6.1 Características Organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Característico al producto	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Olor y sabor	Característico al producto, exento de olores y sabores extraños o rancios	

3.6.2 Características Físico Químicas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad y Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,08	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos. CXS 193-1995
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0,1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.6.3 Envase.

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✚ Peso neto del bien: 1 L.
- ✚ Estructura de envase: PET
- ✚ Capacidad del envase: 1L
- ✚ Color: Transparente.
- ✚ El envase deberá tener precinto de seguridad.

3.6.4 Embalaje

Cajas de 12 unidades (con botellas de 1 Litro). Cajas de cartón corrugado de 12 unidades por cada hoja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con sistemas de adulteración de las mismas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de la manera legible, el lote de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

3.6.5 Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 07, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✚ Municipalidad Provincial de Huaraz.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz al Anexo N° 07.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE".
- ✚ Contenido neto: 1 Litro.
- ✚ Número de Registro Sanitario del Bien expedido por la DIGESA.
- ✚ Código de Lote de Producción.
- ✚ Declaración de los Ingredientes y Aditivos empleados en la elaboración del bien.
- ✚ Nombre o Razón Social, RUC y la Dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de Producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de Vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

3.6.6 Tiempo de vida útil.

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

3.6.7 ANEXO N° 07 – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Municipalidad Provincial de
Huaraz



**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE**

Contenido Neto 1 Litro

- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA.
- Nombre o Razón Social, RUC y Dirección del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de Producción (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Fecha de Vencimiento (Formato: AA-MM-DD o DD-MM-AA).
- Código de Lote.
- Indicar el Lugar de Procedencia del Bien

PROHIBIDA SU VENTA

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO”**

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

www.munihuaraz.gob.pe



2023 - 2026



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

3.6.8 Ficha Técnica.

FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
GALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,5 mg de KOH/g de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente*.	

Provisión 1: Ninguna.



Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

Procedimiento de validación
Según el artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Transparencia de los Actos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2008-AG.

Versión 16

Página 1 de 2

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

www.munthuaraz.gob.pe



2023 - 2026



Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos *Huaraz*

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Previsión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de posiciones.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Previsión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de posiciones.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerarse lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMF 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Previsión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Previsión 6: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Previsión 8: No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2



Municipalidad Provincial
HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- 4.1 Ley N° 32185, Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2025.
- 4.2 Ley N° 32186, Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público para el año fiscal 2025.
- 4.3 Ley N° 32187, Ley del endeudamiento del sector público para el año fiscal 2025.
- 4.4 Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767.
- 4.5 Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- 4.6 Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de apoyo Alimentario.
- 4.7 Decreto Supremo N° 006-2003-mimdes, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27731
- 4.8 Ley N° 29367, Ley que modifica los artículos 2° y 7° de la Ley 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- 4.9 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 4.10 Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA.
- 4.11 Ley N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- 4.12 Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 4.13 Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- 4.14 D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento de la Ley General de Industrias.
- 4.15 Ley N° 28015 – Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- 4.16 Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.
- 4.17 Resolución Ministerial N° D000044-2024-MIDIS. Resolución ministerial que aprueba la Directiva de Formulación de la Ración Alimentaria y metodología para el Cálculo Presupuestal según Modalidades de Atención del PCA.

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos Huaraz

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION

NO CORRESPONDE

VI. GARANTIA COMERCIAL

El postor deberá presentar la garantía de fiel cumplimiento que es el equivalente al 10% del monto contractual, la misma que debe mantenerse hasta la conformidad de la recepción de los productos.

VII. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

El postor debe presentar una muestra de productos a entregar antes de la recepción de los productos, asimismo a su vez si se detectará que el producto a recepcionar no es el mismo presentado en la etapa de muestreo no SERA RECEPCIONADO, SIENDO RESPONSABILIDAD NETA DEL PROVEEDOR.

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecidos será garantizado mediante muestreos de lotes realizados por el proveedor ante laboratorio acreditado por el INACAL y los certificados de análisis deberán ser entregados de acuerdo al cronograma de entrega simultáneamente en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, como garantía de conformidad a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas — recepciones efectuadas.

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGA EL CONTRATISTA DEBERÁ PRESENTAR LOS SIGUIENTES CERTIFICADOS:

- ✚ Certificación de Análisis Físico Químico
- ✚ Certificación de Análisis Organoléptico
- ✚ Certificación de Análisis Microbiológico
- ✚ Certificado de Análisis Toxicológico, con resultado negativo respecto a saponina (para quinua).

Los certificados citados deberán ser emitidos sobre el lote del producto que serán entregados. Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, vigente a la fecha de entrega del producto pudiendo ser copias simples.

Durante la entrega de los bienes, EL CONTRATISTA deberá cumplir con los protocolos de inocuidad, contando la indumentaria adecuada para dicha actividad.



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos *Huaraz*

VIII. PRESTACIONES ACCESORIAS

NO CORRESPONDE

IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

9.1 ARROZ PILADO EXTRA

- ✚ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✚ Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- ✚ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✚ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

9.2 TRIGO ENTERO

- ✚ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos Huaraz

Inocuidad Agroalimentaria” y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.

- ✚ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✚ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

9.3 LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA

- ✚ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✚ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✚ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos Huaraz

- ✚ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

9.4 FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

- ✚ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✚ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✚ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor, adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental, estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor, adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental, estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

9.5 ANCHOVETA ENTERA EN ACIETE VEGETAL CALIDAD A

- ✚ Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios, vigente hasta el último día de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- ✚ Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente,

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos *Huaraz*

otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.

- ✚ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- ✚ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✚ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor, adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental, estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor, adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental, estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✚ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, Adjuntando copia de la ficha técnica del producto, el cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

9.6 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- ✚ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✚ Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luguriaga N°734 - Plaza de Armas



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos Huaraz

- ✦ En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la copia del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- ✦ El postor en caso sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otra empresa, deberá adjuntar una carta de autorización del fabricante para el uso de documentos, de corresponder.
- ✦ Certificado de desinsectación, desinfección del vehículo que transporta los alimentos, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✦ Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén en caso de corresponder, adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor. adjuntando la resolución directoral de la empresa quien hizo el servicio de saneamiento ambiental. estando así autorizada por la DIRESA para realizarlo.
- ✦ El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) litro, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

10.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

10.1.1 Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico, sitio en la que designa la Municipalidad Provincial de Huaraz El horario de entrega será de 08 00 am a 5.00 pm, de lunes a viernes, la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

10.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega será de cinco (5) días después de la firma de contrato y las demás entregas según el cronograma de entrega de insumos alimenticios, previa coordinación con el área usuaria (Programa de

#Unidos
todos somos
Huaraz

Au. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munlhuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Huaraz).

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS

DESCRIPCION	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (1° ENTREGA)	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (2° ENTREGA)	TERCERA ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR (3° ENTREGA)	TOTAL A ENTREGAR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA DE 1 LT	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	2385 LT	12/08/2025	3425 LT	14/11/2025	6660.42 LT.	12470.42 LITROS
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS DE 425 Gr	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	35356 LATAS	12/08/2025	50026 LATAS	14/11/2025	100815.14 LATAS	186197.14 LATAS
ARROZ PILADO EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24470 KG	12/08/2025	34815 KG	14/11/2025	70056.78 KG	129341.78 KILOGRAMOS
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	5788 KG	12/08/2025	7805 KG	14/11/2025	16167.50 KG	29860.50 KILOGRAMOS
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	5788 KG	12/08/2025	8343 KG	14/11/2025	16604.50 KG	30735.50 KILOGRAMOS
TRIGO ENTERO	SACO DE 50 KG	05 DIAS CALENDARIO DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	12892 KG	12/08/2025	17642 KG	14/11/2025	36361.02 KG	66896.02 KILOGRAMOS

XI. CONFORMIDAD

La Conformidad de recepción será otorgada por el coordinador del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia Programas Sociales y la conformidad de pago será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Gerencia de Desarrollo Económico, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

Para otorgar la conformidad, la Sub Gerencia de Programas Sociales, deberá tener a la vista:

- Informe del acta de Recepción del bien, suscrita por el/la encargada (o) del Almacén de Programas Sociales.

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos *Huaraz*

- ✚ Informe del Monitor Principal del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia de Programas Sociales, emitiendo la conformidad de recepción.
- ✚ Guía de remisión original.
- ✚ Copia simple del contrato/orden de compra u orden de servicio.
- ✚ Certificado de conformidad de requisitos Físico – químicos, organolépticos o sensoriales de corresponder otorgado por un laboratorio ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que consta su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión).
- ✚ Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta interbancaria del proveedor).
- ✚ Copia de RNP.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD está obligada a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, LA ENTIDAD debe contar con la documentación señalada en la **capítulo XI**.

12.1 ADELANTO

NO HABRA ADELANTOS

12.2 REAJUSTE DE PAGOS

NO HABRA REAJUSTE DE LOS PAGOS

XIII. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El proveedor debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados, recibidos o entregados por el proveedor.



Municipalidad Provincial **HUARAZ**

#Unidos todos somos Huaraz

XIV. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

XV. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS

NO CORRESPONDE

XVI. PENALIDADES POR MORA

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $(0.10 \times \text{monto vigente}) / (F \times \text{plazo en días})$

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para servicios en general y consultorías: $F = 0.40$.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

b.1) Para servicios en general y consultorías: $F = 0.25$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

16.1 Adelantos

No habrá adelantos

16.2 Reajuste de los pagos

No habrá reajuste de los pagos

XVII. OTRO TIPO DE PENALIDADES.

NO CORRESPONDE

#Unidos
todos somos
Huaraz

Av. Luzuriaga N°734 - Plaza de Armas

2023 - 2026

www.munihuaraz.gob.pe





Municipalidad Provincial HUARAZ

#Unidos todos somos Huaraz

XVIII. RESOLUCION CONTRACTUAL

La Entidad puede establecer las causales de resolución de contrato, así como el procedimiento del mismo.

XIX. SANCIONES

El proveedor se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 de la Ley.

XX. OBLIGACION ANTICORRUPCION

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, el proveedor debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XXI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS.

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.



Firma Digital

Firmado digitalmente por:
TORO NORABUENA ROBINS PAUL RR
42416808 hard
Motivo: Soy el autor de este documento
Fecha: 14/03/2025 11:23:57-0500
Cargo: MONITOR PRINCIPAL DEL PCA



Firma Digital

Firmado digitalmente por:
CORONEL TAMARA ELIZABETH DEL
CARMEN RR 406591 12 hard
Motivo: Soy el autor de este documento
Fecha: 14/03/2025 11:30:04-0500
Cargo: SUB GERENTE PROGRAMAS SOCIALES



CAPÍTULO III REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

CAPITULO V PROFORMA DE CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro del **REGIMEN ESPECIAL N° CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN** para la contratación de **CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o

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



fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

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

Importante



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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.05 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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



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

Importante

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

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

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato, la Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento².

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 25° del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria³.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la

² Artículo 24° del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.

³ Artículo 25° del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.



prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en el Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Ante

cualquier controversia que se genere durante la ejecución de las prestaciones derivadas del contrato, las partes se someterán a la Jurisdicción local⁴.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [REDACTED]

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

⁴ Artículo 27° del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.



FORMATOS Y ANEXOS



**FORMATO N° 01
REGISTRO DE PARTICIPANTE**


Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para solicitarle la inscripción para participar del proceso de selección **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1**, cuyo objeto de convocatoria es la  según los datos siguientes:

Nombre y razón social :

RUC :

Representante legal :

DNI :

Domicilio legal :

Teléfono :

Correo electrónico :

Ítems a la cual se presenta :

El que suscribe, Sr(a), identificado con DNI N°,
Representante Legal de la empresa, declara que para efecto del presente
proceso de selección, solicito ser notificado al correo electrónico consignado en el cuadro precedente,
comprometiéndome a mantenerlo activo durante el período que dure dicho proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



FORMATO N° 2

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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 ítem o paquete) del **REGIMEN ESPECIAL N°** de la municipalidad provincial de

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

⁵ Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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 Denominación, o Razón Social :					
Domicilio Legal:					
RUC :	Teléfono (s) :				
MYPE:		SI		NO	
Correo Electrónico:					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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, 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 procedimiento.

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

PRODUCTO OFERTADO	UNIDA DE MEDICA	CANTIDAD 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 ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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] 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° 5

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

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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 de la **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
- 2) Declaramos ser pequeños (agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales) de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 su modificatoria, la ley 29367 y su reglamento, sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6

RELACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES INTEGRANTES DE LA ASOCIACION,
COMITES, EMPRESAS U OTRAS FORMAS DE ASOCIACION PREVISTAS EN LA
LEGISLACION VIGENTE

Señores.

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025

Presente.-

De nuestra consideración,

Por medio del presente, nosotros:

Nombre del Postor:

Representante Legal:

Nos dirigimos a ustedes, para hacerles llegar nuestra relación actualizada de los participantes,
poniendo en conocimiento los siguientes Detalles:

APELLIDOS Y NOMBRE	N° DNI	DIRECCION	CANTIDAD OFERTADA	FIRMA DEL PRODUCTOR
TOTAL				

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 7
CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

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**



ANEXO N° 8

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD
DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

**RELACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES INTEGRANTES DE LA ASOCIACION,
COMITES, EMPRESAS U OTRAS FORMAS DE ASOCIACION PREVISTAS EN LA
LEGISLACION VIGENTE**

Señores.

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPH/CA-1

**CONTRATACIÓN PARA EL SUMINISTO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ,
PERIODO 2025**

Presente.-

De nuestra consideración,

Por medio del presente, nosotros:

Nombre del Postor:

Representante Legal:

Nos dirigimos a ustedes, para hacerles llegar nuestra relación actualizada de los participantes,
poniendo en conocimiento los siguientes Detalles:

APELLIDOS Y NOMBRE	N° DNI	DIRECCION	CANTIDAD OFERTADA	FIRMA DEL PRODUCTOR
TOTAL				

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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