



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY

REGIMEN ESPECIAL N°-001-2025-MPR/CA - PRIMERA CONVOCATORIA

BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY - 2025”



**REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPR/CA
PRIMERA CONVOCATORIA**

Proceso regulado por la Ley N° 27767

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY – AÑO 2025.**

BASES INTEGRADAS



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES¹**

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY
RUC N° :	20185379079
Domicilio legal:	PLAZA DE ARMAS N° 170 - RECUAY
Teléfono:	043 444073
Correo electrónico:	logistica@munirecuay.gob.pe

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY -2024” conforme a la siguiente descripción:

CUADRO N° 01: PROCESO DE SELECCIÓN

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
I	Arroz Pilado Superior	Kg.	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	2,160.00
III	Lenteja	Kg.	3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	2160.00
V	Aceite Vegetal	Kg.	1,496.00
VI	Anchoveta entera en agua y sal x 425 gr.	Kg.	4,320.00
VII	Entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.	Kg.	4,320.00

1.3 AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

1.4 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 000 RECURSOS ORDINARIOS

¹ De acuerdo al Artículo 12°.- Contenido de las Bases del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.



1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 040-2025/MPR/A de fecha 14 de marzo del 2025.

1.6 VALOR REFERENCIAL

El valor referencial total asciende a S/ 311,072.00 (Trescientos Once Mil Setenta y Dos 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	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO	VALOR REFERENCIAL
I	Arroz Pilado Superior	Kg.	30,240.00	S/ 4.20	S/ 127,008.00
II	Trigo Entero	Kg.	2,160.00	S/4.50	S/ 9,720.00
III	Lenteja	Kg.	3,240.00	S/8.50	S/27,540.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	2160.00	S/ 8.00	S/17,280.00
V	Aceite Vegetal	Kg.	1,496.00	S/11.50	S/17,204.00
VI	Anchoveta entera en agua y sal x 425 gr.	Kg.	4,320.00	S/12.50	S/54,000.00
VII	Entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.	Kg.	4,320.00	S/13.50	S/58,320.00
TOTAL					S/ 311,072.00

Las propuestas que excedan en más del diez por ciento (10%) o sean inferiores del 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 N° 27767.

1.7 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.8 MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:

- ❖ Ley 27767 y su modificatoria 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 III de la presente sección de las bases.

1.10 CONDICIONES DE SUMINISTRO

- Los Productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.
- El producto se entregará en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Recuay.
- El producto se entregará en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- La Municipalidad Provincial de Recuay, 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 de la Entidad sito en PLAZA MAYOR DE RECUAY N° 170-RECUAY-ANCASH dentro del horario laboral de 8:00 a.m. a 17:00 p.m.

. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
I	Arroz pilado superior	Kg.	15,120.00	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	15,120.00	primera semana de agosto.	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	1080.00		1080.00		2,160.00
III	Lenteja	Kg.	1,620.00		1,620.00		3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	1080.00		1080.00		2,160.00
V	Aceite vegetal	Kg.	748.00		748.00		1,496.00
VI	Anchoveta entera en	Kg.	2,160.00		2,160.00		4,320.00
VII	Entero de caballa en	Kg.	2,160.00		2,160.00		4,320.00

1.12 FORMA DE PAGO

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

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY. Plaza De Armas S/N - Recuay.

El pago se efectuará en un plazo máximo de quince (15) días calendarios a partir de la fecha de presentación de la Factura y/o Comprobante de Pago y conformidad del área usuaria (el



plazo máximo para que el área usuaria emita su conformidad es de diez (10) días calendarios y se computa desde la recepción del o los bienes); de acuerdo a los procedimientos administrativos se deberá presentar luego que el Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY declaren su conformidad y la presentación de documentación según detalle:

- Orden de Compra – Guía de Internamiento o contrato.
- Guía de Remisión
- Factura
- Certificados de calidad físico, químico, microbiológico y organoléptico emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL.
- Copia del contrato celebrado entre la Municipalidad y el proveedor adjudicado.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad provincial de Recuay, sito en PLAZA MAYOR DE RECUAY N° 170- RECUAY-ANCASH

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria (División 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 Recuay, 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.

1.13 CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES

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

- ❖ Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores- RNP, CAPITULO BIENES, EN ESTADO VIGENTE.
- ❖ No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para contratar con el estado, la cual será verificado por la Entidad.



- ❖ No estar comprendido en ningún de los impedimentos señalados en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

1.14 BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 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° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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 Promoción y Formalización 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.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, Reglamento de la Ley N° 27767.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- 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.
- Resolución Directoral N° 004-2020-EF-54.01.



CAPITULO II

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO	FECHAS
Convocatoria	20/03/2025 a través del SEACE.
Registro de Participantes (Presencial) Plaza De Armas N°170 - RECUAY	21/03/2025 HORA INICIO: 08:00am al 15/5/2025 HORA FIN: 17:00pm mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Recuay, sito en JR. PLAZA MAYOR DE RECUAY N° 170- RECUAY-ANCASH.
Presentación de consultas	21/03/2025 al 28/03/2025 desde las 08:00 a 17:00 horas en la mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Recuay.
Absolución de consultas	12/5/2025
Acto de Presentación, recepción y apertura de propuestas en acto Público	16/5/2025 Auditorio de la Municipalidad Provincial de Recuay – Plaza de Armas N° 170 a las 10:00 am.
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica.	16/5/2025
Otorgamiento de Buena Pro (A través del SEACE)	16/5/2025

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

Se realiza a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y de la Dirección Regional de Agricultura o del Ministerio de la Producción, según corresponda y en la página Web de la Entidad de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición.

Adicionalmente, se realizará a través del SEACE.

2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

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

Presentar debidamente llenado el **Formato 01**, indicando el ITEM al que participara el postor, en Mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Recuay, sito en la Plaza de Armas S/N - Recuay, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8: 00.a 13 horas y de 14:00 a 17:00horas.

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, 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 CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Todo participante puede formular consultas y observaciones a las bases, en el plazo señalado en el calendario del proceso de adquisición.

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Recuay, sito en la Plaza de Armas S/N - Recuay, el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 17:15 horas, debiendo estar dirigidas al presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas.

2.5 ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

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 deben 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 ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

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

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

En el caso de que la COMISION DE ADQUISICION rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda, y este exprese su



disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

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

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de, 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 microempresas agroindustriales. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE. Como requisitos técnicos mínimos de la propuesta se deben incluir certificaciones, inspecciones y muestras de preproducción 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 COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que



la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

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 firmado por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de firmas y certificados digitales). Los demás documentos deben estar visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto de las ofertas se presentan foliadas.

CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, conforme al siguiente detalle:

CUADRO DEL ARCHIVO 01 (PROPUESTA TÉCNICA)



**SEÑORES:
COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPR/CA, PARA EL “SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY- 2025”

INDICAR ITEM
SOBRE 01: PROPUESTA TÉCNICA
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:
NUMERO DE FOLIOS

CUADRO DEL ARCHIVO 02 (PROPUESTA ECONÓMICA)

**SEÑORES:
COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPR/CA, PARA EL “SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY- 2025”

INDICAR ITEM
SOBRE 02: PROPUESTA ECONÓMICA
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:
NUMERO DE FOLIOS

2.6.1 CONTENIDO DE LAS PROPUESTA TECNICA

Toda la documentación es de presentación obligatoria, **y la omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la descalificación de la propuesta.**

IMPORTANTE:

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

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

- CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL
- ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES.

I. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.



- c) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (**Anexo N° 3**).
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (**Anexo N° 4**).
- e) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (**Anexo N° 5**).

ADICIONALMENTE DEBERA PRESENTAR LOS DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGUN EL POSTOR

1.1 PARA EL CASO DE CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

- a) Para el producto de arroz, 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, dirigida al presidente del comité de adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, asimismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.
- b) Certificado original del productor expedido por la dirección subregional agraria y/o agencia agraria del lugar, correspondiente a nombre del postor que lo 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 27767 Ley del programa nacional Complementario de la asistencia alimentaria cual fecha de expedición no debe ser a 30 días calendario 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.

1.2 ORGANIZADOS (Pequeños productores que forman 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, DNI, dirección, la cantidad ofertada, debidamente firmada por cada uno de ellos, para el producto arroz, 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 2025 del productor organizado, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- d) Copia simple de la vigencia poder expedida por la oficina de registros públicos y de los poderes otorgados a su representante legal.
- e) Para los productos de arroz, trigo, arveja, lenteja 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 del comité de adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, asimismo indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.
- f) Certificado original del productor expedido por la dirección subregional agraria y 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 productor local y/o organización de base o empresa de productores y sus asociados donde dicho certificado deberá indicar lo siguiente:

El numero 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.

1.3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES (para productos de origen hidrobiológicos y agroindustriales las cuales son el aceite vegetal y anchoveta entera, entero de caballa)

- 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 simple de la vigencia poder expedida por la oficina de registros públicos y de los poderes otorgados a su representante legal.
- d) Para los productos de aceite vegetal, anchoveta entera y entero de caballa presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal de la Micro y Pequeña Empresa Agroindustrial, indicando si es fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (original), dirigida al presidente del comité 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.
- ~~e) COPIA DEL CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO, DEL POSTOR, EXPEDIDO POR LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD (DIRESA - ANCASH) PRESENTAR DOCUMENTACION ORIGINAL EN EL ACTO PUBLICO.~~

II DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGÚN ITEM A PRESENTARSE

1. ARROZ PILADO SUPERIOR

- a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- b) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de preproducción 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, ARVEJA VERDE PARTIDA, LENTEJA

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de preproducción 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.
- ~~c) En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (original), dirigida al presidente del comité 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.~~



3. ACEITE VEGETAL

- a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- b) En el caso que el postor no sea el titular del certificado de autorización del registro sanitario y la resolución directoral 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 autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- c) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de ofertado 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.

4. PARA ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL X 425 GR Y ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de ofertado del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas.

Importante:

La comisión de adquisición, no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vía de regularización, los mismos que serán anulados en el proceso. La no presentación de alguno de los requisitos establecido 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.

2.6.2 CONTENIDO SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá presentarse en original, cabe precisar que la propuesta económica deberá presentarse en soles, según el modelo del **Anexo N° 07**, e incluirá todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la adquisición de alimentos de la región, por lo tanto, **la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY**, no reconocerá variaciones adicionales, La propuesta económica se presentara solo hasta con DOS (02) decimales. **Las propuestas que se presente en más de 02 decimales serán descalificadas.** Indicando lo siguiente

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

2.7 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



2.7.1 PROPUESTA TÉCNICAS.

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

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

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

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

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

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

Dónde:

i = Propuesta

P_i = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Propuesta Económica i

O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.

2. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
3. 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.

4. En caso de 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 supuesto que dos o más propuestas empaten, la adjudicación se efectuará observando estrictamente el siguiente orden. A través de sorteo en el mismo acto.

En el acto público de otorgamiento de la Buena Pro, la COMISION DE ADQUISICION anunciará la propuesta ganadora, indicando el orden en que han quedado calificados los demás postores, a través de un cuadro comparativo de precios de menor a mayor precio.

Así mismo, el acta será suscrita por todos los miembros presentes de la COMISION DE ADQUISICION, por el Notario Público y por los postores que deseen hacerlo.

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Recuay, ubicado en la Plaza de Armas S/N – Recuay.

Plazo de validez de la oferta

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

No habrá reajuste de precios.

2.8 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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 publica 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 Plaza de Armas S/N –Recuay.

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

El contrato se deberá suscribir, bajo responsabilidad, al tercer día hábil siguiente a la fecha del otorgamiento de la Buena Pro.

Transcurrida la fecha fijada para la suscripción del contrato sin la concurrencia del (los) postor (es) ganador (es) se dejará sin efecto el otorgamiento de la Buena Pro, notificándose al postor (es). La Entidad comunicará al (a los) postor (es) que ocuparon los siguientes lugares en el orden de Prelación

2.12 . REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

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

- a)** Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- b)** Garantía de fiel cumplimiento del contrato. PRESENTAR CARTA FIANZA
- 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)** 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.*



2.12 PENALIDAD

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones. En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

En todos los casos, la penalidad se aplicará y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores :

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

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 incumplimiento.

2.14. DISPOSICIONES FINALES.

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente el Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TUO de la Ley N° 30225- Ley de Contrataciones del Estado, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 344- 2018-EF, modificada por Decreto Supremo N° 377.-2019-EF, y Decreto Supremo 162-2021-EF; así como por las disposiciones legales vigentes.



**CAPITULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY – AÑO 2025.

II. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección está en enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria PCA que administra la Municipalidad Provincial de Recuay, conforme a la siguiente descripción:

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
I	Arroz Pilado Superior	Kg.	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	2,160.00
III	Lenteja	Kg.	3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	2160.00
V	Aceite Vegetal	Kg.	1,496.00
VI	Anchoveta entera en agua y sal x 425 gr.	Kg.	4,320.00
VII	Entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.	Kg.	4,320.00

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

IV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

V. PLAZO DE ENTREGA



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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA	TOTAL
I	Arroz pilado superior	Kg.	15,120.00	Después de 7 días hábiles de firmado el contrato	15,120.00	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	1080.00		1080.00	2,160.00
III	Lenteja	Kg.	1,620.00		1,620.00	3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	1080.00		1080.00	2,160.00
V	Aceite vegetal	Kg.	748.00		748.00	1,496.00
VI	Anchoveta entera en	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00
VII	Entero de caballa en aceite	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00

VI. LUGAR DE ENTREGA

En almacén de la Entidad sito en PLAZA MAYOR DE RECUAY N° 170-RECUAY-ANCASH dentro del horario laboral de 8:00 a.m. a 17:00 p.m.

VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1 ADELANTOS

No aplica

7.2 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por ALMACEN y la conformidad será otorgada por el jefe de la Unidad de Servicios Sociales, SISFOH-ULE de la Municipalidad provincial de Recuay, en el plazo máximo de SIETE (7) días calendario.

De existir observaciones y/o defectos en los productos se otorgará al contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (8) días calendarios para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del Estado. Para otorgar la conformidad, el responsable del AREA USUARIA, debe tener obligatoriamente la presentación de la siguiente documentación:

- Informe de recepción del bien, suscrita por el encargado del almacén.
- Guía de remisión.
- Copia simple del contrato.
- Copia simple de la ORDEN DE COMPRA, de ser el caso.
- Certificado de conformidad de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos otorgado por un laboratorio acreditado ante INACAL.

7.3 FORMA DE PAGO



La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIODICOS**, de acuerdo a la conformidad de la prestación según CRONOGRAMA DE ENTREGAS.

1er pago: a la conformidad de la primera entrega.

2do pago: a la conformidad de la segunda entrega.

7.4 REAJUSTE DE LOS PAGOS

No aplica

7.5 PENALIDADES

Hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual, por la entrega y/o prestación de bienes, servicios. Si el proveedor llega a acumular la penalidad máxima por retraso injustificado, la entidad podría resolver el contrato en forma automática. Para la aplicación de la penalidad se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras.

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general y consultorías.

F = 0.15 para plazos mayores a sesenta (60) días, para obras.

Adicionalmente, si el área usuaria, lo considere pertinente, podrá establecer otras penalidades, los mismo que deben estar claramente definidos y descritos en sus términos de referencia o especificaciones técnicas, según corresponda.

7.6 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

7.7 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Recuay, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc.) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo de cinco (5) días calendario.

VIII. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. Definición:

Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. Requisitos Generales

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

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

Clase: Mediano (6 a 7 mm)

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

Y presentará las siguientes características:

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

3. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar



fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado Color: Transparente

4. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

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

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

5. Presentación

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

6. Tiempo De Vida Útil

La vida útil del producto será de Doce (12) meses contados desde la fecha de producción.

7. Transporte

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

8. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:



- a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM II: TRIGO ENTERO

1. Definición

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

2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2, y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205.009:2014 TIGO. Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3. Requisitos microbiológicos

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

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

4. Envase

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente



5. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA
- Frase: “Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado”
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

6. Presentación

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

7. Vida Útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses

8. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (original), dirigida al presidente del comité 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.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

ITEM III: ARVEJA VERDE PARTIDA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 -
SUPERIOR Unidad de medida: KILOGRAMO

Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y
descascarados

del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: <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 conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
	Materias extrañas	Máximo 0,20%	
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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna

3. Envase

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

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

4. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD



- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. Peso

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

6. Vida Útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses

7. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (original), dirigida al presidente del comité 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.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

ITEM IV. LENTEJA.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3. Envase

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

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente

4. Rotulado

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

10.2 de la NTP 205.022:2014:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el



caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador

- El contenido neto, 50 kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. Presentación

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

6. Vida útil

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

7. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (original), dirigida al presidente del comité 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.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

ITEM V: ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color		



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

3. Envase

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

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

4. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.



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

5. Presentación

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

6. Vida Útil

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

7. Transporte

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

8. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ITEM VI: ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN AGUA Y SAL.
Denominación técnica	:	CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN AGUA Y SAL.
Unidad de medida	:	LATA.
Descripción general	:	Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Según las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna

3. Envase y embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

4. Rotulado

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

5. Presentación

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

6. Tiempo De Vida Útil

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



7. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.

ITEM VII: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 GRAMOS.
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 GRAMOS.
Unidad de medida	:	LATA.
Descripción general	:	Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre 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 las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

El entero de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (entero).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	



Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobre cocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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



INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente1.	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.

3. 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.º 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.º 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido 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 tal, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

4. Rotulado

Los envases de entero de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados 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.º 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;
Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - 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.º 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.º 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N.º 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N.º 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.

Precisión 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.

5. Transporte

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

6. Certificación

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria:

- Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES



CAPITULO IV PROFORMA DEL 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 de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

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

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



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR DIEZ (10) DÍAS O VEINTE (20) DÍAS SI EL OBJETO MATERIA DE CONTRATACIÓN ES COMPLEJO O SOFISTICADO] días de producida la recepción.



De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.1\% \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras



penalizaciones, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de



Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



FORMATOS Y ANEXOS



FORMATO N° 01 REGISTRO DEL PARTICIPANTE

FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPR/CA PRIMERA CONVOCATORIA
ACONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - AÑO 2025**

PARTICIPANTE:

Nombre y Razón Social :

RUC :

Representante legal :

DNI :

Domicilio Legal :

Teléfono :

Correo Electrónico :

Ítems a presentarse :

Fecha :

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

Atentamente,



FORMATO N° 02

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Recuay [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° -----
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPR/CS**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

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

.....

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

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



ANEXO N° 01:
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N°
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

Estimados Señores:

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

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

AUTORIZACIÓN MUNICIPAL

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



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

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N°
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (KG)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



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

**Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° -----
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -**

De nuestra consideración:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 04
DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N°
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

De nuestra consideración:

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

Primera Entrega : _____ Días Calendario

Segunda Entrega : fecha ____

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

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

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.

REGIMEN ESPECIAL N°

PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

De nuestra consideración:

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

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales del REGIMEN ESPECIAL N°Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las exigencias de dicho términos.
2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6

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

**Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N°
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -**

De nuestra consideración,
Por medio de la 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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 7

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N°
PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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