



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS



### REGIMEN ESPECIAL N° 002 – 2025 – MPS/CA – PRIMERA CONVOCATORIA

Proceso regulado por la Ley N° 27767

CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA  
EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
(PCA) - MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO  
2025.

SIHUAS, MARZO DEL 2025



**CAPÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS

R.U.C. N°: 20188754890

Domicilio legal: Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas – Sihuas

**2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente proceso de selección tiene por objeto la **CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) - MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO 2025**, conforme a la siguiente descripción.

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	115,840.75
	FIDEO TALLARIN DELGADO	KILO	18,585.18
	LENTEJA BEBE	KILO	20,650.20
	ARVEJA SECA ENTERA	KILO	20,650.20
	ACEITE VEGETAL	LITRO	8,260.98
	CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANO O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A ENVASE DE LATA X 425 g	LATA	62,688.107
	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA ENVASE DE LATA X 425 g	LATA	62,688.107

**3. ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MÍNIMOS DEL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS – PERIODO 2025**

**I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:**

CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) - MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO 2025.

**II. FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente procedimiento de selección está enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPREMO N°002-2004-MIMDES que Aprueban Reglamento de la Ley N°27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, 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 Sihuas, conforme a la siguiente descripción.

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	115,840.75
	FIDEO TALLARIN DELGADO	KILO	18,585.18
	LENTEJA BEBE	KILO	20,650.20
	ARVEJA SECA ENTERA	KILO	20,650.20
	ACEITE VEGETAL	LITRO	8,260.98
	CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANO O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A ENVASE DE LATA X 425 g	LATA	62,688.107
	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA ENVASE DE LATA X 425 g	LATA	62,688.107

### III. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ➤ ARROZ PILADO SUPERIOR

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2.CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. 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 205.011:2014. De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7mm
Mediano	De 6mm a 7mm
Corto	Menos de 6mm

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 205.011:2014.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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.	205.011:2014 NTP 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 número al 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 de la	Reglamento sobre



	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria- DIGESA autoridad competente.	Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo No 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
--	---	--

## 2.2. Envase

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y su modificatoria según el D.S. No 038-2014- SA.

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 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.

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

	<b>SACO DE POLIPROPILENO (PP)</b>
<b>Estructura de Envase</b>	
<b>Color</b>	Transparente o blanco
<b>Peso mínimo del envase</b>	81.50 gr
<b>Medidas del Envase</b>	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
<b>Tejido</b>	Trama 10 cintas/pulgada

Urdimbre 10 cintas/pulgada

**Cosido**

Cinta encadenada 10cm  
anterior y posterior del tramo  
cosido del saco



### 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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.

- Nombre comercial (arroz pilado superior)
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Municipalidad Provincial de Sihuas
- Distribución Gratuita
- Nombre del Producto
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, razón Social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano" – Prohibida su venta
- Indicar el mes y año de envasado.
- Indicar mes y año vencimiento.
- Indicar condiciones de almacenamiento
- Lote de producción
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.



*[Handwritten signature]*



### 2.4. Peso

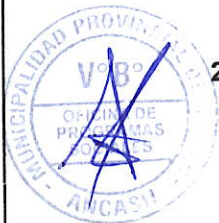
El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.

### 2.5. Tiempo de vida útil

Doce (12) meses contados desde la fecha de producción

### 2.6. Documentación Obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del







*[Handwritten signature]*



bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del molino indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- e. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - a. Análisis físico químico.
  - b. Análisis organoléptico.
- f. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- i. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.
- j. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

### **LENTEJA BEBE**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

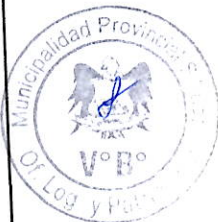
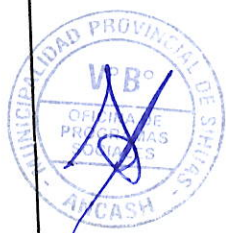
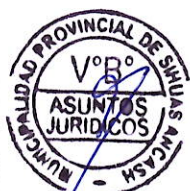
Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris Medikus</i> . Es una Leguminosa de grano seco.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**



*[Handwritten signature]*



La lenteja calidad 1 - extra 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.

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menos que 7.5

Y se presentara las siguientes características;

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral de 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 1 – extra 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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentario aprobado Mediante Decreto Supremo N°004-2011- AG y sus modificatorias.

## 2.2. Envase

La lenteja calidad 1 - extra 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, estos 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	:	Saco de polipropileno (PP)
Color	:	Transparente o blanco



### 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra 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:

- a) Nombre comercial (Lenteja)
- b) El grado de calidad: "Grado 1 - Extra"
- c) Municipalidad Provincial de Sihuas
- d) Distribución Gratuita
- e) Nombre del Producto
- f) Peso Neto 50 Kg.
- g) Nombre, razón Social del productor o N° de RUC
- h) La frase "Producto Peruano" – Prohibida su venta
- i) Indicar el mes y año de envasado.
- j) Indicar mes y año vencimiento.
- k) Indicar condiciones de almacenamiento
- l) Lote de producción
- m) Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- n) Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
- o) Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.



### 2.4. Peso

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

### 2.5. Tiempo de vida útil

Doce (12) meses contados desde la fecha de producción.



### 2.6. Documentación Obligatoria

- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el



artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias a nombre del postor

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.



- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - c. Análisis físico químico.
  - d. Análisis organoléptico.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.
- i. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- j. Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa- REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.

*[Handwritten signature]*



➤ **ARVEJA SECA ENTERA**

**1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación Técnica : Arveja seca Entera  
Tipo de alimento : no perecible



Grupo de alimento : Leguminosas

Unidad de Medida : Kilogramo

### DESCRIPCION GENERAL

La arveja es el grano maduro y separado de su vaina. La arveja es procedente de la especie *Pisum Sativum*.

Solo se adquirirá seco con el grano de calidad superior

Su producción procesamiento debe cumplir con lo establecido en las guías de buenas prácticas agrícolas contenidas en las "Guías de buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con resolución directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como la autorización sanitaria de establecimiento emitida por SENASA de ser el caso en aplicación al Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, artículos 14° y 33° respectivamente y/o el certificado de inspección sanitaria del establecimiento de acuerdo a las disposiciones legales indicadas por la ley N° 26842-LEY GENERAL DE SALUD D.S. N°007-98-sa- reglamento sobre vigilancia control sanitario de alimentos y bebidas.

### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>Calidad</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP. 205:2014 LEGUMINOSAS Arveja partida. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la tabla 1 para el grado de calidad 3 – corriente de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias

### 3. ROTULADO

En el rotulado de los envases de arveja seca entera 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:

- Nombre comercial (arveja seca entera)
- El grado de calidad: "Grado 1 - Extra"
- Municipalidad Provincial de Sihuas
- Distribución Gratuita
- Nombre del Producto
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, razón Social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano" – Prohibida su venta
- Indicar el mes y año de envasado.
- Indicar mes y año vencimiento.
- Indicar condiciones de almacenamiento
- Lote de producción
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
- Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

### ENVASADO DEL BIEN.

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que pueden 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 su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA

Deberá comercializarse en bolsa o sacos de polietileno y/o polipropileno, de primer uso que permitan, mantener sus características, su muestreo e inspección, y que eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| ✓ Estructura del envase  | : Saco de Polipropileno (PP)                                |
| ✓ Color                  | : Transparente  |
| ✓ Peso mínimo del envase | : 81.50 grs   |
| ✓ Tejido                 | : Trama 10 cintas/pulgadas urdiembre 10cintas/pulgada       |
| ✓ cosido                 | : Cinta cadena 10 cm. Anterior y posterior del tramo cosido |
- del saco

### 5. VIDA UTIL

Mínimo seis (12) meses contados desde la fecha de producción

#### 2.6. Documentación Obligatoria





*[Handwritten signature]*



- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias a nombre del postor
- 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.
- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
- Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.
- i. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- j. Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa- REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.

➤ **FIDEO TALLARIN**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**



Denominación del bien : FIDEO TALLARÍN  
Tipo de alimento : No perecible  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El fideo tallarín es un tipo de fideo de pasta larga seca y delgada de sección rectangular o plana.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

Los fideos tallarín son un tipo de pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y sal almidón, de forma longitudinal y sección circular o plana. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extracción de mezcla de harinas con agua y otros elementos permitidos. Los fideos tallarín Los fideos tallarín tienen las siguientes características: fideos tallarín delgado N°32. Forma: pasta larga seca plana, gruesa. Largo: de 26 cm aproximadamente, ancho: de 2.5mm aproximadamente, espesor: de 1.35 mm aproximadamente. Fideos tallarín grueso N°42. Forma: pasta larga seca plana, grueso largo: de 26 cm aproximadamente. Ancho: de 3.2.mm aproximadamente. Espesor: de 1.5mm aproximadamente

#### Atributos del bien

Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 9.40% de proteína ni más de 50% de almidón. (base 15% de humedad).

#### Requisitos físicos

Humedad: máximo 15% acidez (expresado en ácido láctico): máximo 0.45%

#### Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
ohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
oliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
aphylococcus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
lmonella sp	10	2	5	0	usencia/25g	-

R.M. N°591-2008-MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Criterio v.6)

### 2.2. Envase

Se empleará envases de bolsas de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.N°007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".







### Tiempo de vida útil

Mínimo 24 meses contados desde la fecha de producción.

### Presentación:

Envases de 0.5 kg

### 2.3. Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N°007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". Los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS. Etiquetado y Codex Stan 1-1985 norma general para el etiquetado de alimentos preenvasado-adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a. Nombre del producto
- b. Forma en que se presenta
- c. Declaración de los ingredientes y aditivos
- d. Peso del producto envasado
- e. Nombre, razón social y dirección del fabricante
- f. Sistema de identificación del lote de producción
- g. Fecha de producción y fecha de vencimiento
- h. Número de registro sanitario
- i. Condiciones de conservación

### 2.4. Peso

El peso neto del producto por envase será de 10 Kg.

### 2.5. Tiempo de vida útil

Doce (24) meses contados desde la fecha de producción.

### 2.6. Documentación de Presentación

- a. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA a nombre del fabricante.
- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - i. Análisis físico químico.
  - ii. Análisis organoléptico.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor,



*[Handwritten signature]*



con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- h. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

### ACEITE VEGETAL

#### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
Grupo/clase/familia/item : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Aceites y grasas comestibles/Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales /Aceites comestibles vegetales o de plantas  
Unidades de medida : Litro  
Descripción General : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite	
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		



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

## 2.2. Envase

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

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

## 2.3. Rotulado

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

- 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.



- f) Fecha de producción.
- g) 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.
- h) Código o clave del lote.
- i) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- j) Contenido en litros, del producto envasado
- k) Logotipo y Nombre de la Municipalidad Provincial de Sihuas
- l) Distribución Gratuita

#### 2.4. Presentación

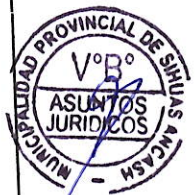


El producto será envasado en botellas de polietileno Teraftalato (PET) de un litro con tapa, el envase secundario cajas de cartón corrugado resistente al manipuleo y transporte, con 12 unidades dada uno.

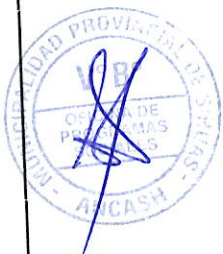
#### 2.5. Vida Útil

La vida útil del producto será de 26 meses contados desde la fecha de producción.

#### 3. DOCUMENTACION



- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (26 meses)
- b. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del Certificado de Calidad, según Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor,





con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

#### FICHA TECNICA APROBADA

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

CALIDAD EXTRA

Unidad de medida : LATA

Descripción general : El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a

partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, 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

##### 2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 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 sobrecocimiento.	
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.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
A		



Defectos	<p>Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul>	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP204.018:2015.

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

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



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

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

### 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con <sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### 3. Documentación:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento





industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del protocolo técnico para registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros o acuícolas emitido por SANIPES a nombre del postor.
- e. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
- iii. Análisis físico químico.
- iv. Análisis organoléptico.
- h. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- i. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- j. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- k. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

### FICHA TECNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conserva elaborada a base de pescado de la especie <i>Engraulis</i>

*ringens*, el que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

La sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate – Calidad A debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las conservas deben ser preparadas a partir de Anchoveta o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.</li> <li>- El pescado debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de la piel.</li> </ul>	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las sardinas o Anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.</li> <li>- Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.</li> <li>- La superficie de corte del decapitado será uniforme y precisa.</li> <li>- El medio de cobertura debe ser salsa de tomate, consistente en aceite vegetal añadido de aromatizantes naturales entre otros aditivos permitidos.</li> </ul>	DEPRODUCTOS PESQUEROS. Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición



Características	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando no presente unidades defectuosas (según la descripción de defectos del numeral 12 de la NTP de la referencia), o;</li> <li>- cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.</li> </ul>	
Contenido del envase	El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	<p>NTP 204.002:2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS</p> <p>DE PESCADO.</p> <p>Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición</p>

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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases de hojalata debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”, aprobado

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

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

### 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir con lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016), debiendo indicar lo siguiente:

- nombre común del pescado y el tipo de producto. El nombre del medio de cobertura formaráparte del nombre del producto;
- contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas;
- peso drenado;
- nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora;
- ingredientes y aditivos en orden decreciente;
- identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto;
- país de origen;
- fecha de duración mínima;
- condiciones de almacenamiento;
- instrucciones para su uso.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado enel Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de <sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402. manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.



**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**4. Documentación:**

- a. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- b. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del protocolo técnico para registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros o acuícolas emitido por SANIPES a nombre del postor.
- e. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - v. Análisis físico químico.
  - vi. Análisis organoléptico.
- h. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- i. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- k. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una

antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- I. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

#### 4. AMBITO DE APLICACIÓN

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

#### 5. VALOR REFERENCIAL

El valor estimado total asciende a **S/1,865.538.90 (UN MILLON OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y OCHO CON 90/100 SOLES)**, el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien. Las propuestas que excedan en más del diez por ciento (10%) o sean inferiores al ochenta por ciento (80%) del valor referencial, serán devueltas por la comisión de adquisición, teniéndolas por no presentadas, Art. 17° del Reglamento de la Ley 27767.

#### 6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### 7. EXPEDIENTE DE CONTRATACION

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

#### 8. SISTEMA DE CONTRATACION

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

#### 9. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Proceso regulado por:

Ley 27767 y su modificatoria la ley 29367

Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES reglamento de la ley

#### 10. CONDICIONES DE SUMINISTROS

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 Sihuas.

El producto se entregará en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto en las EE. TT.

La Municipalidad Provincial de Sihuas, 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.

### 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 SIHUAS, Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas – Sihuas – Ancash.

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

- Orden de Compra – Guía de Internamiento
- Guía de Remisión
- Factura
- Informe de conformidad de la calidad y cantidad emitida por el funcionario responsable del área usuaria. (Incluyendo los análisis físico, químico, microbiológico).
- Copia del contrato celebrado entre la Municipalidad y el proveedor adjudicado.
- Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, y Microbiológicos, otorgado por un Laboratorio.

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 enmendaduras 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 Sihuas, no abonará suma alguna al Proveedor cuando esta supere el monto establecido en la Orden de Compra – Guía de Internamiento y de ser el caso efectuará el descuento de la parte correspondiente a la penalidad por mora, de corresponder.

### 12. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de siete (07) días hábiles



de suscrito el contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y el requerimiento.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

DESCRIPCIÓN	UND. MED	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA
Arroz Pilado superior	Kilo	57,920.38	57,920.38
Fideo Tallarín delgado	Kilo	9,292.59	9,292.59
Lenteja Bebe	Kilo	10,325.10	10,325.10
Arveja seca entera	Kilo	10,325.10	10,325.10
Conserva de entero de Sardina en salsa de tomate x 425 gr.	Lata	31,344.05	31,344.05
Conserva de entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.	Lata	31,344.05	31,344.05
Aceite Vegetal	Litro	4,130.49	4,130.49

**NOTA:** los alimentos serán entregados en el almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Sihuas. Así mismo, el cronograma está sujeto a modificación según la fecha de otorgamiento de la buena pro y/o coordinación con el área usuaria.

#### MUY IMPORTANTE:

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

#### 13. CARACTERISTICA DE LOS POSTORES

Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.

No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser descalificado.

Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM de la sumatoria total de los ITEMS.

Los postores podrán presentar su oferta a todos los ITEMS requeridos.

Los Postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan.

a) Estar en el Registro Nacional de Proveedores, capítulo bienes, estado vigente



b) No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para contratar con el estado, la cual será verificado por la Entidad.

c) No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 14. BASE LEGAL

- LEY N° 32185 – Ley de Presupuesto del Sector Publico Para el Año 2025.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales.
- Directiva N° 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.
- Decreto Supremo N° 103-202-Eef. Decreto supremo que establece disposiciones

reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del texto único ordenado de la ley N° 30225

- Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

## CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

### CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION SE VERIFICARÁ EN LA PLATAFORMA DEL SEACE

#### 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.

#### 15. CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

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

Adicionalmente, se realizará a través del SEACE y cualquiera de los medios de comunicación de la región, tales como diarios, radioemisoras, televisoras, Internet.

#### 16. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El registro de los participantes es gratuito y se realizará en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Sihuas, sito en la Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 09: 00.a 12:00 horas en forma presencial los días Lunes a viernes.

Al registrarse, el participante mediante documento deberá señalar la siguiente información:

- **Nombres y apellidos (persona natural),**
- **Número de DNI,**
- **razón social (persona jurídica),**
- **número de RUC,**
- **domicilio legal,**
- **teléfono, y**
- **acreditará estar con inscripción vigente en el RNP de BIENES,**
- **adjuntar copia del DNI y**
- **se deberá indicar al ítem o paquete al que se presentará.**

La Municipalidad Provincial de Sihuas pondrá a libre disposición las bases del proceso; para lo cual el postor una vez inscrito deberá NECESARIAMENTE REPRODUCIR o FOTOCOPIARSE LAS BASES, cuyo costo no será asumido por la ENTIDAD CONVOCANTE.

#### 17. FORMULACIÓN DE CONSULTA y OBSERVACIONES A LAS BASES



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

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

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Sihuas, sito en la Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas, en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 16:15 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas.

#### 18. ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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

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

#### MUY IMPORTANTE.

*No se absolverán consultas y observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente, en un lugar distinto a lo señalado en las bases, fuera del horario establecido en las bases o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.*

*El participante que formule consultas a las bases deberá dedicarse al rubro del ítem al que se presenta, caso contrario se desestimarán las consultas presentadas.*

#### 19. RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

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

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

En el caso de que la COMISION DE ADQUISICION rechace la acreditación del apoderado,



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

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

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de, campesinos, nativos, productores individuales u organizados, mediante la constancia de productor, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

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

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

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

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

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y



firmados por él/los miembros de la COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

**Nota:**

*Los Participantes al momento de hacer llegar sus propuestas TECNICAS Y ECONOMICAS deberán, entregar una (01) muestra equivalente a 500gr para los ítem I, II, III y una unidad para los ítems IV, V, VI indicando en el etiquetado el nombre del postor, la fecha de producción, fecha de vencimiento y lote para cada uno de los certificados correspondientes al producto, donde serán verificados al momento de la evaluación de las propuestas técnicas.*

**20. FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal



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

## 21. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

Las propuestas se presentarán en dos (1) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, del REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPS/CA – PRIMERA CONVOCATORIA, conforme al siguiente detalle:

Señores  
**Municipalidad Provincial de Sihuas**  
Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

### REGIMEN ESPECIAL N° 002-2025-MPS/CA – PRIMERA CONVOCATORIA

1. **Objeto del proceso: CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) - MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO 2025.**

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

Señores  
**Municipalidad Provincial de Sihuas**  
Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

### REGIMEN ESPECIAL N° 002-2025-MPS/CA – PRIMERA CONVOCATORIA

**Objeto del proceso: CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) - MODALIDAD OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO 2025.**

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



**A) SOBRE N°1 - PROPUESTA TECNICA:**

**IMPORTANTE:**

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

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

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

**i) DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA**

**CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL**

- Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capitulo de Bienes.
- Copia simple del RUC actualizado, del postor, debe estar activo en la SUNAT.
- Copia del certificado de productor expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos arroz, trigo, arveja y lenteja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
- Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 5).
- Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 6).
- Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 4). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

**ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)**

- Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capitulo de Bienes.
- Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos Arroz, trigo,

arveja y lenteja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.

- Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor de 15 días.
- Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
- Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 5).
- Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 6).
- Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 4). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

#### MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

- Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1).
- Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes.
- Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad no mayor de 15 días.
- Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (Anexo N° 2).
- Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 5).
- Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 6).
- Declaración jurada de experiencia del postor (Anexo N° 4). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

#### ii) DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

##### ARROZ PILADO SUPERIOR

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

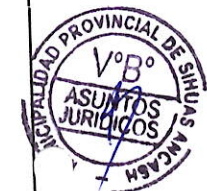




- b. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del molino indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- e. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - ii. Análisis físico químico.
  - iii. Análisis organoléptico.
- f. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- i. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.
- j. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

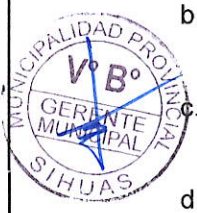




**LENTEJA BEBE**

- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias a nombre del postor





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.

- 
- 
- 
- 
- 
- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
- Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.
- i. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- j. Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa-REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.

#### **ARVEJA SECA ENTERA**

- a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias a nombre del postor

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común



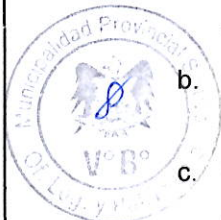





(nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno (PP) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre de postor.  
Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
- j. Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa-REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.

#### **FIDEO TALLARIN**




- a. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA a nombre del fabricante.
- b. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- c. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.



- 
- 
- 
- d. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
    - i. Análisis físico químico.
    - ii. Análisis organoléptico.
  - e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - h. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

**CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE**

**CALIDAD A X 425 g**

- 
- 
- 
- a. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
  - b. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
  - c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
  - d. Copia simple del protocolo técnico para registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros o acuícolas emitido por SANIPES a nombre del postor.
  - e. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
  - f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
  - g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
    - iii. Análisis físico químico.
    - iv. Análisis organoléptico.



- h. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.



Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- i. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.



Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

**CONSERVA ENTERA DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA ENVASE DE LATA**

**X 425 g.**

- a. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- b. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del protocolo técnico para registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros o acuícolas emitido por SANIPES a nombre del postor.
- e. Copia simple de Principios Generales De Higiene (PGH) Del Codex Alimentarius a nombre del postor.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
- Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- h. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con

*Handwritten signature*



una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.

- i. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- j. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- k. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.

#### ACEITE VEGETAL

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (26 meses)
- b. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- c. En caso que el postor sea comercializador del bien y presente la documentación correspondiente de la empresa fabricante, deberá presentar una carta de autorización de uso de documentos legalizado del fabricante indicando la nomenclatura del presente proceso dirigido al comité de adquisición.
- d. Copia simple del Certificado de Calidad, según Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles.
- e. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.



- g. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido al producto objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- h. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.



**IMPORTANTE**

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



**B) SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.**

Deberá Contener:

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

- a). Producto ofertado
- b). Cantidad ofertada, en kilogramos o litros, 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 Sihuas.

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



**22. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

El otorgamiento de la Buena Pro se sujetará al siguiente procedimiento:

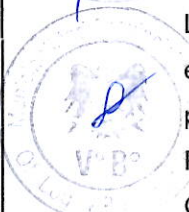
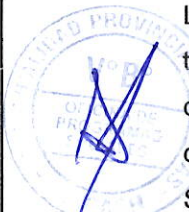
La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.

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:

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

O<sub>i</sub>



Dónde:

i = Propuesta

Pi = Puntaje de la propuesta económica i

Oí = Propuesta Económica i

Om = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

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

En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.

Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador.

En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.

De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, la Comisión de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

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

A través de sorteo en el mismo acto.

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Sihuas, ubicado en la Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas,

Plazo de validez de la oferta.

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

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

### 23. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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



## 24. SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Sihuas, sito en la Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas, - Ancash.

El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Sihuas 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.

## 25. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

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

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

### Importante

*En caso que el postor ganador de la Buena Pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

*En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato*





*original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, debe presentar el Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.*



*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*

*[Handwritten signature]*

*De conformidad con la Décima Séptima Disposición Complementaria Final del Reglamento, dentro del supuesto de hecho de la infracción establecida en el literal h) del artículo 50.1 de la Ley, referida a la presentación de información inexacta, se encuentra comprendida la presentación de garantías que no hayan sido emitidas por las empresas indicadas en el segundo párrafo del artículo 33 de la Ley.*



**Adicionalmente presentar:**

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

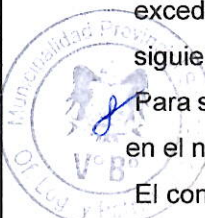


**26. PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

Sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, dentro del plazo de dos (3) días hábiles siguientes del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil siguiente de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato, u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. Al día siguiente de subsanadas las observaciones, las partes suscriben el contrato.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el numeral 2.11 de las bases

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Sihuas, sito en la Av. 28 de Julio S/N Plaza de Armas - Sihuas – Ancash





## 27. PENALIDADES

El contrato establecerá penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones. En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones. 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.

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{(0.05 \times \text{Monto del contrato})}{(F \times \text{Número de días del plazo})}$$

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.

## 28. SANCIONES

Se aplicarán las sanciones establecidas de acuerdo al artículo 30 de la Ley N° 27767 y sus modificatorias.

## 29. PROFORMA DEL CONTRATO

### PROFORMA DE CONTRATO

Conste por el presente documento, la CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) - MODALIDAD COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS - PERIODO 2025.

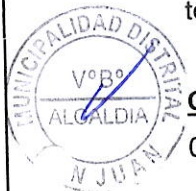
, que celebra de una parte la Municipalidad Provincial de Sihuas, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° ....., con domicilio legal en ....., representada por ....., identificado con DNI N° ....., y de otra parte ....., con RUC N° ....., con domicilio legal en ....., inscrita en la Ficha N° ..... Asiento N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), debidamente representado por su

Representante Legal, ....., con DNI N° ....., según poder inscrito en la Ficha N° ....., Asiento N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), a quien en adelante se le denominará "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:



**CLAUSULA PRIMERA: OBJETO**

Con fecha....., la Comisión de Adquisición adjudicó la Buena Pro del REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2023 – MPS/CA – 1era Convocatoria para la CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS – PCA 2023, cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.



**CLAUSULA SEGUNDA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

01 RECURSOS ORDINARIOS, RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS

**CLAUSULA TERCERA: FINALIDAD DEL CONTRATO**

Abastecimiento de.... para los Programas de Complementación Alimentaria para el periodo fiscal 2022 de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga.

**CLAUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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



**CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO**

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

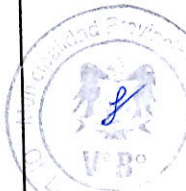
**CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA OCTAVA: GARANTIAS**





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

De fiel cumplimiento del contrato: S/....., carta fianza equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato

Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso.

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

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

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

#### **CLAUSULA NOVENA: EJECUCION DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **CLAUSULA DECIMA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

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

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

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

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

#### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: DECLARACION JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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



**CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO<sup>1</sup>**

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

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

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

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

**CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

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

**CLAUSULA DECIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA DECIMO SETIMA: ARBITRAJE**

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

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá tener el derecho a solicitar una conciliación

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



dentro del plazo de caducidad previsto, debiendo iniciarse este procedimiento ante un centro de conciliación acreditado por el Ministerio de Justicia, según lo señalado en el artículo 214° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

**CLAUSULA DECIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



## FORMATOS Y ANEXOS



*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*





FORMATO N° 1  
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Sihuas, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (SEA CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICRO EMPRESA AGROINDUSTRIAL), identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con el **REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPS/CA-1°Convocatoria**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Asi mismo hacemos presente nuestra presentacion al / los (INDICAR ITEM O ITEMS A LOS QUE SE PRESENTA) del **REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPS/CA –1°Convocatoria** de la municipalidad provincial de Sihuas.

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

.....

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Estimados Señores:

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

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

Autorización Municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS  
MÍNIMOS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE  
SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SIHUAS – PCA 2023, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL ( T.M)	LUGAR ENTREGA	DE

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

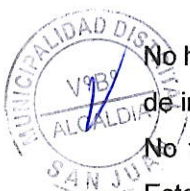
REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



De nuestra consideración:

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



No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

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.

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.



Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



**ANEXO N° 4**  
**EXPERIENCIA DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5  
DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE  
SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración,

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

Primera Entrega : \_\_\_\_\_ Días Calendario

Segunda Entrega : \_\_\_\_\_

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6

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



Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración,

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

- 1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales del REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2023 – MPS/CA – 1ra Convocatoria, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
- 2.- Declaramos ser [INDICAR SI ES CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICROEMPRESA] señalado por la ley N° 27767, su modificatoria, la ley 29367 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referidas leyes.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



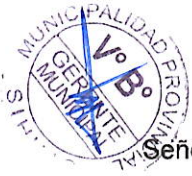
*[Handwritten signature]*



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

ANEXO N° 7

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(MODELO)



Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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