



**REGIMEN ESPECIAL DE
CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA
PRIMERA CONVOCATORIA**

**BASES¹ PARA LA CONTRATACIÓN DE
SUMINISTROS DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
POMABAMBA, PERIODO FISCAL 2022**

¹ Elaborado conforme el Artículo 12°. - Contenido de las Bases, del Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario.



CAPÍTULO I GENERALIDADES

a) ENTIDAD CONVOCANTE:

NOMBRE : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA
RUC N° : 20207429091
DOMICILIO LEGAL : JR. HUARAZ S/N (PLAZA DE ARMAS) - POMABAMBA -
POMABAMBA - ANCASH

b) OBJETO DE LA CONVOCATORIA:

El objeto del presente procedimiento de selección es la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, PERIODO FISCAL 2022;** consistente en los siguientes ítems:

CUADRO N.º 01: ÍTEMS A CONTRATAR

ÍTEM	PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	21,896.00	Saco por 50 Kilogramos
II	TRIGO ENTERO	KG.	6,664.00	
III	LENTEJA SECA	KG.	1,904.00	
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	1,904.00	
V	ACEITE VEGETAL	KG.	2,115.56	Botella de 1 Litro
VII	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	1,904.00	Lata de 425 gramos
VIII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE	KG.	1,904.00	

c) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El requerimiento está definido en el Capítulo III de las presentes Bases

d) AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

e) VALOR REFERENCIAL

El valor referencial total asciende a **S/ 282,790.41 (Doscientos Ochenta y Dos Mil Setecientos Noventa con 41/100 Soles)**, el mismo que incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la atención oportuna y adecuada del requerimiento.

El valor referencial, se descompone de la siguiente manera:



CUADRO N.º 02: DESAGREGADO DEL VALOR REFERENCIAL

ÍTEM	PRODUCTO	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	30,928.10	3.50	108,248.35
II	TRIGO ENTERO	KG.	9,412.90	4.00	37,651.60
III	LENTEJA SECA	KG.	2,689.40	6.90	18,556.86
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	2,689.40	6.00	16,136.40
V	ACEITE VEGETAL	KG.	2,689.40	13.00	34,962.20
VII	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	2,689.40	12.50	33,617.50
VIII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSAS DE TOMATE	KG.	2,689.40	12.50	33,617.50
PRECIO TOTAL DE LA CONTRATACIÓN (\$/)					282,790.41

f) FUENTE DE FINANCIAMIENTO

01 Recursos Ordinarios, Rubro 00 Recursos Ordinarios

g) SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

h) CONDICIONES DE SUMINISTRO

Los alimentos a ser entregados a la Municipalidad Provincial de Pomabamba, serán entregados según el cronograma de entregas, previa coordinación con Almacén central y responsable de la Oficina de Programas Sociales, y puestos en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Pomabamba.

i) FORMA DE PAGO

Se realizará en dos pagos de acuerdo al cronograma de entrega, para lo cual, el comprobante de pago deberá ser emitida en favor de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, con RUC: 20207429091, sito en el Jr. Huaraz s/n - Plaza de Armas - Pomabamba - Ancash.

El pago se efectuará en un plazo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha de presentación de la Factura y/o Comprobante de Pago y conformidad del área usuaria; de acuerdo a los procedimientos administrativos se deberá presentar luego que declaren su conformidad el responsable del: i) Área de Almacén, y ii) Oficina de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, previa presentación de la siguiente documentación:

- ✓ Factura.
- ✓ Orden de Compra - Guía de Internamiento.
- ✓ Informe de conformidad de la calidad y cantidad del funcionario responsable del área usuaria. (Incluyendo los análisis físico, químico, microbiológico).
- ✓ Guía de Remisión.



- ✓ Copia del Contrato de Compra Venta.
- ✓ Copia del D.N.I. de "EL PROVEEDOR" o su representante legal.
- ✓ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico - químicos, y Microbiológicos, otorgado por un Laboratorio.

La recepción de los productos está a cargo del responsable del: i) Área de Almacén, y ii) Oficina de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, quienes comprobarán la calidad exigida en el presente proceso 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 y las Actas de Recepción y Conformidad deberán estar debidamente firmadas por los responsables por la Unidad de Almacén Central, responsable de la Oficina de Programas Sociales, y en el caso de los dos últimos documentos adicionalmente por el funcionario autorizado del proveedor. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendadoras de ningún tipo.

Los días de pago estarán sujetos estrictamente a la normatividad vigente en la materia y a la presentación de la documentación solicitada anteriormente, sin observación alguna, en forma total.

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

j) FECHA DE ENTREGA

- El plazo máximo de la primera entrega (50% de la cantidad contratada) será de cuatro (04) días calendarios, contados a partir del perfeccionamiento del contrato, y,
- La segunda entrega (50% de la cantidad contratada) se realizará en los primeros días hábiles del mes de setiembre de 2022 (siendo estos los días 01 y 02 de setiembre)

k) CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES

Podrán intervenir como Postores, los pequeños agricultores, agrupaciones de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarios de alimentos agropecuarios del ámbito de la Región Ancash, para que participen en el proceso, los mismos que deberán acreditar tal condición, así como el volumen de su producción.

- La condición de pequeño agricultor - productor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Agencia Agraria correspondiente o Declaración Jurada del Postor, debiendo poseer hasta un máximo de 10 hectáreas bajo riego y 20 hectáreas bajo secano, y que indique que es agricultor de Cebada, trigo, fríjol, lentejas seca y arveja, otros motivos del presente proceso.
- El Volumen que oferte cada pequeño agricultor - productor y productor local (no agricultor) individual será hasta un máximo de una Tonelada Métrica (01.00 TM.) (sumados todos los productos que oferte), según sea el caso.
- El volumen que oferte cada agrupación será un máximo de cinco Toneladas Métricas (5.00 TM.) - (sumados todos los productos que oferte).



- La presentación para Asociaciones y/o empresa de productores es ilimitada, dada la condición formal del tipo de organización.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una Organización de Base o Empresa de Productores.
- En caso de existir un único postor bajo cualquier modalidad (en forma individual, agrupada, en asociación, o empresa), no se tomará en cuenta el numeral 1.3 del presente capítulo.

I) SANCIONES Y PENALIDADES:

- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores), Procesadores hidrobiológicos ganadores de la buena pro en la presente adquisición que no firmen el Contrato respectivo serán inhabilitados para participar durante un (01) año en los procesos de adquisición de alimentos convocados por la Municipalidad Provincial de Pomabamba.
- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) Procesadores o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados en la presente adquisición, que no cumplan con el compromiso suscrito con la Municipalidad Provincial de Pomabamba, quedarán impedidos de participar en dos (02) siguientes convocatorias.
- En caso que el agricultor-productor y/o productor (no agricultor), Procesador hidrobiológicos o grupo de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados que no cumplieran con entregar el producto de acuerdo al plazo de entrega previsto en el Contrato de Venta y solicitaran Addenda y esta no sea debidamente justificada, la Municipalidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual, o de ser el caso del lote que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el postor ganador acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

En caso que la penalidad por mora llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato, Municipalidad Provincial de Pomabamba puede resolver el contrato por incumplimiento.



m) BASE LEGAL

- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los productores y/o procesadores locales.
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D.S. N° 003-2005-PCM - Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias.
- Ley N° 28015 - Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, Reglamento de la Ley N° 27767.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- 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.
- Resolución Directoral N° 004-2020-EF-54.01.



CAPITULO II ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1) CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CUADRO N.º 03: CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

ETAPAS DEL PROCESO	FECHAS	
	INICIA	FINALIZA
CONVOCATORIA	17/03/2022	23/03/2022 ²
REGISTRO DE PARTICIPANTES Y (DISTRIBUCIÓN DE LAS BASES)	17/03/2022	25/03/2022
PRESENTACIÓN(FORMULACIÓN) DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES	17/03/2022	24/03/2022
ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES	25/03/2022	25/03/2022
ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN DE PROPUESTAS (Desde las 10:00 hasta las 10:15 horas)	28/03/2022	28/03/2022
APERTURA DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS (Desde las 10:30)	28/03/2022	28/03/2022
OTORGAMIENTO DE BUENA PRO (A TRAVÉS DEL SEACE)	28/03/2022	28/03/2022

Del cuadro anterior, señalar que el cronograma que figure en el aplicativo del SEACE, puede diferir en cuanto al intervalo de cada etapa del proceso y en los nombres de cada etapa, debido a que dicho aplicativo se rige por la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado; cuya función es complementar al Programa de Complementación Alimentaria.

2) ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CONVOCATORIA

El aviso de la convocatoria del presente proceso, será difundido a través de los medios de comunicación locales de mayor sintonía, en los paneles locales del Ministerio de Agricultura y de la Municipalidad Provincial de Pomabamba; así mismo será publicado a través del SEACE., de conformidad al Art. N° 14 del D.S. N° 002-2004-MIMDES; Reglamento de la Ley N° 27767 "LEY DEL PROGRAMA NACIONAL COMPLEMENTARIO DE ASISTENCIA ALIMENTARIO"; **por un periodo mínimo de cinco días hábiles.**

2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES (Y DISTRIBUCIÓN DE BASES)

2.2.1. REGISTRO DE PARTICIPANTES:

Todo proveedor que desee intervenir como participante en el presente Proceso de Selección, deberá registrarse durante el periodo descrito en el numeral 1) del presente capítulo; para lo cual, deberá presentar debidamente llenado el Formato

² La fecha descrita en el SEACE, difiere debido a que, solo permite indicar que la convocatoria dure un (01) día hábil; sin embargo, lo descrito en el cuadro, se acoge al Reglamento de la Ley N° 27767.



01, indicando a que ítem o ítems participara el postor, en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, sito en el Jr. Huamachuco S/N - Cerca a la Plaza de Armas - Pomabamba - Ancash, en el horario comprendido entre las 08:00 a 13:00 horas, en la mañana; y de las 14:30 hasta las 17:30 horas en el horario de la tarde.

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

2.2.2. DISTRIBUCIÓN DE BASES

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

2.3. PRESENTACIÓN (FORMULACIÓN) DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Los adquirentes de Bases podrán formular consultas y/o solicitar la aclaración de cualquiera de sus extremos, para lo cual deberán canalizar dicha consultas u observaciones a la Comisión de Adquisición, en el periodo descrito en el numeral 1) del presente capítulo, y podrán realizarlo por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, sito en el Jr. Huamachuco S/N - Cerca a la Plaza de Armas - Pomabamba - Ancash, en el horario comprendido entre las 08:00 a 13:00 horas, en la mañana; y de las 14:30 hasta las 17:30 horas en el horario de la tarde, **adjuntado NECESARIA Y OBLIGATORIAMENTE en medio magnético las consultas presentadas de lo contrario no tendrán ninguna validez y se darán por no presentadas.**

2.4. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

La Comisión de Adquisición absolverá las consultas y observaciones, aclarará las Bases o se pronunciará sobre las consultas, según corresponda, mediante un pliego absolutorio que, debidamente fundamentado y sustentado, se hará de conocimiento de los adquirentes de Bases en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

La Comisión de Adquisición 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.

2.5. ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

La recepción y apertura de propuestas se realizara en Acto Público, en presencia de los postores y de notario público o juez de paz.

2.5.1. ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El acto de recepción (o presentación) de propuestas se realizara en Acto Público, en presencia de los postores y de notario público o juez de paz; para lo cual, los postores deberán presentarse en el horario comprendido entre las 10:00 hasta



las 10:15 horas del día 28 de marzo de 2022, (en cumplimiento a lo descrito en el literal 1) del presente capítulo, y publicación en el SEACE), en el auditorio de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, sito en el Jr. Huamachuco S/N - Pomabamba - Ancash.

Cabe indicar que, en el horario y fecha establecida, el presidente del comité de adquisición procederá a llamar a los participantes inscritos, en el orden que se inscribieron; **NO SE DARÁN POR VÁLIDAS LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO ESTABLECIDO.**

Cada propuesta (de cada ítem) será formulada en idioma español y presentada en dos (02) sobres: **i) Propuesta Técnica (Sobre N° 01)**, y **ii) Propuesta Económica (Sobre N° 02)**, los cuales deberán llevar como hoja inicial los siguientes cuadros:

CUADRO DEL SOBRE 01 (PROPUESTA TÉCNICA)

SEÑORES:
COMITÉ DE ADQUISICIÓN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPP, PARA LA
"CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA,
PERIODO FISCAL 2022

INDICAR ÍTEM O ÍTEMS

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

CUADRO DEL SOBRE 02 (PROPUESTA ECONÓMICA)

SEÑORES:
COMITÉ DE ADQUISICIÓN
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPP, PARA
LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE POMABAMBA, PERIODO FISCAL 2022

INDICAR ÍTEM O ÍTEMS

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

La información debe ser presentada, sin borrones, ni correcciones o enmendaduras, debidamente foliada en el anverso y reverso (de tener contenido escrito). Las páginas en blanco deben ser anuladas y sin foliación.

La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice, con separadores por cada grupo de documentos de acuerdo a



la clasificación de la documentación general y específica, en sobres distintos, **caso contrario la Comisión de Adquisición lo considerará por no presentada.**

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

Los documentos presentados tendrán la rúbrica del postor en todas las páginas y la última hoja será firmada por el postor o su representante legal.

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

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

2.5.2. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

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

❖ CONTENIDO DEL SOBRE 01 (PROPUESTA TÉCNICA)

I. DOCUMENTOS PARA LA ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

- Agricultor individual.
- Agrupación.
- Organizaciones de base, asociaciones o empresas representante de los pequeños productores regionales.



II. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

- a) Índice de Documentos (Necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas, así mismo, estrictamente deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados.)
- b) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 01)**
- c) Copia simple del Certificado de inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores: **Capítulo de Bienes.**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 02)**
- e) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 31 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado **(Anexo N° 03)**
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes **(Anexo N° 04)**
- g) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 05)**
- h) Copia de constancia de información registral, de RUC y debe estar activo en la SUNAT.
- i) Licencia de funcionamiento a nombre del postor.
- j) Copia simple de Vigencia de poder para los casos de la Organización de Base o Empresa de Productores inscrita en Registros Públicos, y de los poderes otorgados a su representante legal con antigüedad de no mayor de 30 (treinta) días.

III. DOCUMENTOS ESPECÍFICOS

PARA ÍTEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico-químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- f) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Establecimiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados para la legalidad de los certificados.
- h) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- j) Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del Postor. Referida a la línea de producción
- k) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- l) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- m) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- n) Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- o) Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el



- año 2018 a la fecha), adjuntado la i) copia de los contratos y su respectiva conformidad de servicios, ii) constancias.
- p) Certificado o Declaración Jurada de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria.



PARA LOS ÍTEMS II, III Y IV: (TRIGO ENTERO, LENTEJA SECA, ARVEJA ENTERA SECA)

- a) Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos.
 - Ensayos físico químicos.
 - Ensayos Organolépticos.
- c) Certificado Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria.
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g) Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- h) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- j) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- k) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- m) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- n) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- o) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la



ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.

- p) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- q) Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- r) Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.
- s) Relación de productor (es) integrante(s) de la agrupación u organización de base o empresa productora (Anexo N° 06)
- t) Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancia.



PARA EL ÍTEM V: (ACEITE VEGETAL)

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio.
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- c) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- d) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- e) Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- f) Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- h) Copia del Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, a nombre del postor.
- i) Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - MINSAL - ANCASH, a nombre del postor.
- j) Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
- k) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- l) Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancias.



PARA LOS ÍTEMS VI, VII: (CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL, ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE)

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- c) Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- d) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- e) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- g) Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditado ante INACAL.
- h) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- i) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- j) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- k) Certificado de saneamiento ambiental a nombre del fabricante donde indique desinfección desratización desinfección vigente a la fecha.
- l) Experiencia, el postor acreditara un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancias



La comisión de adquisición, no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vía de regularización, los mismos que serán materia de nulidad del proceso.

Si existiera defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifique el alcance de la Propuesta Técnica la comisión de adquisición otorgará un plazo máximo de 24 horas, desde la presentación de la misma, para que el postor lo subsane, en cuyo caso la propuesta continuará vigente para todo efecto, salvo que el defecto pueda corregirse en el mismo acto.

❖ **SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA.**

Deberá presentarse en original, cabe precisar que la propuesta económica deberá presentarse en soles, según el modelo del **Anexo N° 08**, e incluirá todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la adquisición de alimentos de la región, por lo tanto, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, no reconocerá variaciones adicionales, La propuesta económica se presentara solo hasta con DOS (02) decimales. Las propuestas que se presente en más de 02 decimales serán descalificadas.

2.5.3. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS

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

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

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

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

Evaluación de propuestas económicas en la fecha y hora señalada en el Calendario, la Comisión de Adquisición y con la Presencia del Notario Público



iniciará el acto dando a conocer los resultados de la admisibilidad y conformidad de la propuesta técnica, acto seguido, se procederá a abrir los **Archivo N° 02:** Propuesta Económica de cada postor.

2.5.4. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICA

La verificación de la documentación del **Sobre N° 02: Propuesta Económica**, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada, las mismas que serán evaluadas bajo los siguientes criterios:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
A) PRECIO DE VENTA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 08)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y se otorga a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>I = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">70 PUNTOS</p>
B) VOLUMEN OFERTADO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el volumen ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 08)</p>	<p>Hasta el 35% de la cantidad del ítem 05 PUNTOS</p> <p>Del 36% al 70% de la cantidad del ítem 10 PUNTOS</p> <p>Del 71% al 100% de la cantidad del ítem 15 PUNTOS</p>
C) PLAZO DE ENTREGA PARA AMBAS ENTREGAS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el plazo de entrega ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 04)</p>	<p>04 días 05 PUNTOS</p> <p>03 días 10 PUNTOS</p> <p>02 días 15 PUNTOS</p>



1. La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales.
2. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
3. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido. Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador. 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.
4. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, las Comisiones de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

2.6. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

2.7. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO.

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

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

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

2.8. FIRMA DE CONTRATOS.

Los postores adjudicados tendrán un plazo máximo de dos (02) días hábiles luego de haberse consentido la Buena Pro, para la presentación de documentos para la suscripción de los contratos, y la Municipalidad Provincial de Pomabamba tendrá un plazo máximo de dos (02) días hábiles para el perfeccionamiento del contrato o para notificar al postor ganador si faltase algún documento, para lo cual se le otorgará un plazo no mayor a dos (02) días hábiles para presentar la documentación faltante.

Los contratos a suscribirse serán individualmente, para las agrupaciones y las Organizaciones de Base o Empresas de Productores el contrato será suscrito por el representante legal, debidamente acreditado, a quién se le adjudicó la Buena Pro.



2.9. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

- Copia de DNI del Representante Legal; o del Postor/Agricultor
- Copia del RUC.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la micro y pequeña empresa.
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizadas.



CAPITULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Productos para el Programa Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, periodo fiscal 2022

2. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables que se constituyen como los beneficiarios de dicho programa; mejorando el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

3. ANTECEDENTES

- El comité de Gestión Local reconocido por la Municipalidad correspondiente es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias ratificando la lista de productos del 2021 para el 2022.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida de la provincia de Pomabamba mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

Objetivo Específico:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos, periurbano y sobre todo del ámbito rural.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.

LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

Los productos se entregarán en el Almacén del Programas Sociales, sito en Jirón Lima S/N Costado del Camal Municipal la Municipalidad Provincial de Pomabamba, según cuadro adjunto por el área usuaria.

MESES DE ENTREGA	FECHAS DE ENTREGA	CANTIDAD PORCENTAJE	O
MAYO, JUNIO, JULIO AGOSTO, SETIEMBRE Y OCTUBRE	Plazo Máximo de Entrega - 10 días de la Firma de Contrato	50%	



	NOVIEMBRE, DICIEMBRE, ENERO, FEBRERO Y MARZO	20 de octubre	50%
TOTAL			100%

A. PENALIDADES

El proveedor deberá entregar los productos contratados dentro de los plazos establecidos, caso contrario se le aplicará una penalidad de 5/1000 por cada día de atraso, en proporción a la entrega programada.

La entrega de productos de mala calidad no aptos para el consumo humano, procesados o envasados en condiciones antihigiénicas y sanitarias no adecuadas, con vencimiento cumplido o cuyo vencimiento se haya realizado antes de la fecha consignada por el Proveedor; motivará inamovilidad y/o destrucción del mismo y su reposición será dentro de las 72 horas, de no ser así se procederá de acuerdo a las normas legales vigente, y se constatará con visitas inopinadas por la entidad a los fabricantes cuando considere necesarias.

La falta de peso del producto, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia de la Buena Pro sin costo para "LA MUNICIPALIDAD", dentro del plazo de cinco (5) días hábiles siguientes, sin perjuicio del pago por los daños y perjuicios que se ocasionen. En caso de incumplimiento se procederá con el inicio del trámite de resolución de contrato por incumplimiento de sus prestaciones contractuales

B. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

C. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

D. ADELANTOS

No habrá adelantos

E. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

F. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

G. SUBCONTRATACIÓN

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

H. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS A CONTRATAR.

A.- ARROS PILADO SUPERIOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ARROZ SUPERIOR

1. DEFINICIÓN:

Llamado también arroz blanco o elaborado, es el arroz descascarado del que se han eliminado, parcial o totalmente, para la elaboración, el salvado y el germen. Procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L.

2. REQUISITOS GENERALES

Clasificación

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

□ Clase:

Largo (> a 7 mm),

Mediano (6 a 7 mm),

Corto (< a 6 mm) o Mezclado.

Grado de calidad: Extra, Superior, Corriente, Popular.

Durante el presente proceso solo se adquirirá Arroz Pilado de calidad "Superior".

2.2 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Longitud	Mínimo el 80% de los granos (en masa) deben estar dentro de los límites de la clase mediano (6 a 7 mm), y como máximo 20% (en masa) de mezclas entre largo, mediano y corto.	NTP 205.011.2014 ARROZ. Arroz elaborado.
Color	Blanco y brillante.	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños.	
Grado de lustre	Moderadamente pulido	

2.3 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	NTP 205.011:2014

2.4 Características de sanidad y aspecto

Nombre Comercial	Superior	Referencia
Grado	2	



Granos Rojos (%)		0,5	NTP 205.011:2014
Granos Tizosos (%)	Totales	4	
	Totales parciales	10	
Granos Dañados (%)		0,5	
Mezcla varietal contrastante (%)		5,0	
Materia extraña (*) (%)		0,25	
Granos quebrados (%)		15	
Granos inmaduros (%)		0,05	

(*) Se considerará sólo materia extraña orgánica. No se permitirá materias extrañas inorgánicas. Fuente: NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado

2.5 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

GRADO DE PULIDO

Los granos de arroz elaborados (arroz blanco o pulido), pueden tener los siguientes grados:

- Muy bien pulido.- arroz descascarado, en el que se hayan eliminado casi por completo el germen o embrión, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado o polvillo, así como parte del endospermo.
- Bien pulido.- arroz descascarado, de forma que se eliminen parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas de salvado o polvillo.
- Medianamente pulido.- arroz descascarado, pero no en el grado para satisfacer los requisitos de un arroz bien pulido.

GRUPOS DE ARROZ

- Granos partidos.- son los granos o fragmentos de granos que han resultado rotos en el proceso molinero. Se considera quebrado todo fragmento de grano que no alcance los 3/4 de la longitud normal del grano entero.
- Los granos quebrados pueden clasificarse en tres categorías según el tamaño del fragmento:
Se llama grano quebrado grande al que tiene más de 1/2 a 3/4 del largo normal del grano entero.
Se llama grano quebrado medio o mediano al fragmento que tiene de 1/4 a 1/2 del largo normal del grano entero.
Se llama grano quebrado pequeño al fragmento que tiene menos de 1/4 del largo normal del grano entero.
- Granos Tizosos.-Sinonimia: granos harinosos, granos yesosos. Es el grano o fragmento de grano que ha sufrido, por causas ambientales o fisiológicas, una modificación en su textura amilácea, perdiendo cristalina y presentando un blanco opaco de aspecto tizoso o harinoso.



Si la extensión del grano tizoso abarca la mitad o más del grano, se llama tizoso total y si tal extensión es menor que la mitad del grano, se llama tizoso parcial y en este grupo, si la porción harinosa ocupa el centro del grano, se llama "panza blanca" o "dorso blanco".

- Grano dañado.-grano entero o partido de arroz los que se distinguen por estar decolorados o dañados por agua, insectos, calor u otro medio. No se incluyen los "granos dañados por calor" conforme a la definición siguiente.
- Grano dañado por calor.-granos enteros o partidos de arroz que son materialmente decolorados y dañados como resultado del calentamiento, los cuales son tan o más oscuros en color que aquellos considerados como grano dañado.
- Semillas objetables -otras semillas diferentes al arroz, excepto las semillas de Echinochloa crusgalli (comúnmente conocida como moco de pavo o mijo japonés).
- Semillas - semillas enteras o partidas de otra planta diferente al arroz.
- Grano entero - grano no partido y granos partidos de arroz con al menos 3/4 partes del grano no partido.

3. ENVASE

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:

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior y posterior del tramo cosido del saco

4. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC • La frase "Producto Peruano"
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Número del Registro Sanitario

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

5. PESO.

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

6. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).



B.- TRIGO ENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: TRIGO ENTERO

1. DEFINICIÓN

Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo *triticum*, sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) para obtener un grano semi-pulido, perlado.

El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza y de residuos de envolturas celulósicas.

No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Su producción/procesamiento primario 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° 1542011AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

2. REQUISITOS GENERALES.

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Amarillento de diferentes tonalidades.
Olores y sabores	Característico, exento de olores anormales, de insectos y ácaros.
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 14.5%

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

3. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO



- Granos dañados totales (*) : 3.0 % máx.
- Granos partido, pequeño y chupado : 3.0 % máx.
- Mezcla varietal : 5.0 % máx.
- Materias extrañas : 1.0 % máx.
- Libre de granos germinados
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevo, larva, pupa o adulto).
- Libre de infección presencia de hongos (mohos y levaduras).
- Libre de olores no inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

(*) Granos dañados totales: grano de trigo entero o partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia del secamiento inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos germinación o cualquier otra causa.

4. ENVASE

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

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior y posterior tramo cosido del saco

5. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

6. PESO

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

7. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

Fuente: Norma Técnica Nacional. 1981. INTINTEC 205.009



14/

Finalidad Pública: Proveer a los programas de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, de lenteja para el periodo fiscal 2019.

C. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA:

1. DEFINICIÓN

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa seca o menestra.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- SUPERIOR

En el proceso de compra se adquirirá Lenteja de **primera** calidad.

Su producción/procesamiento primario 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 con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de Lenteja marrón deberán estar exentos de olores, colores y sabores extraños, los Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Marrón	NTP 205.022-2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Olor	Característico, exento de olores extraños	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Impurezas	Ausencia de insectos muertos y/o vivos	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.022-2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Tamaño	El lote debe estar conformado por un mismo tamaño.	
Grado de calidad	superior	
Grano infectado	0.0 %	
Grano picado	0.5 %	
Grano partido o quebrado	2.0 %	
Grano con cascara (TESTA) max.	2.0 %	
Grano Quemado	0.5 %	



Materias extrañas	0.2 %	
variedad de contrasta	2.0 %	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

5. ENVASE

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

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior y posterior del tramo cosido del saco.

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

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

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

8. PESO

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

9. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar.



La municipalidad evaluara las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

D.- FICHA TECNICA DE LA ARVEJA SECA ENTERA

DEFINICIÓN

La ARVEJA SECA ENTERA es el grano maduro de color crema procedente de la especie *Pisum Sativum* L.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Superior

En el proceso de compra se adquirirá arveja entera de **primera** calidad.

Su producción/procesamiento primario 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 con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de Lenteja marrón deberán estar exentos de olores, colores y sabores extraños, los Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Crema	NTP 205.025: 2014 Leguminosas. Arveja partida requisitos
Olor	Característico, exento de olores extraños.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Impurezas	Ausencia de insectos muertos y/o vivos	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14%	NTP 205.025: 2014 Leguminosas. Arveja partida requisitos
Tamaño	El lote debe estar conformado por un mismo tamaño.	
Grado de calidad	superior	
Grano enfermos	0.50 %	
Grano picado	1 %	
Grano germinado	0.5 %	
Grano rotos	1 %	
Otros granos	1 %	



Variedad constante	2 %
Materias extrañas	

También el producto debe estar:

- Libre de infestaciones de insectos o ácaros vivos o muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de mohos y levaduras).
- Libre de olores y sabores inherentes al producto, excrementos de roedores y otros.
- Buenos atributos para la cocción.

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

5. 6. ENVASE

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

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada
	:	Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior y posterior del tramo cosido del saco

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

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

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



Variedad constante	2 %
Materias extrañas	

También el producto debe estar:

- Libre de infestaciones de insectos o ácaros vivos o muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infestados (presencia de mohos y levaduras).
- Libre de olores y sabores inherentes al producto, excrementos de roedores y otros.
- Buenos atributos para la cocción.

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: R.M. N° 591-2006-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

5. 6. ENVASE

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

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada
	:	Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior y posterior del tramo cosido del saco

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

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

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



8. PESO

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

9. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

E. ACEITE VEGETAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ACEITE VEGETAL

1. DEFINICIÓN:

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales (frutos y semillas oleaginosas), líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

2. REQUISITOS GENERALES. Los aceites vegetales comestibles pueden ser:

- a) Puro (aceite proveniente de una sola materia prima) o
- b) Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros)

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Calidad¹⁾		
Agua	No contener más de 0,1 % de agua.	NTP
Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,31 %	
Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.	
		209.001:1983 muestra. (Revisada el 2012) ACEITES



Aceite mineral Exentos de aceite de origen mineral. VEGETALES
Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados) Cumplir con una resistencia al frío mínima de 5 horas a 0°C Definiciones y requisitos COMESTIBLES.
generales.

Sinérgicos antioxidantes¹⁾ Ácido cítrico (sin limitación) Citrato de sodio (sin limitación)

Ácido fosfórico (100 mg/kg) **Notas:**

- 1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya; NTP 209.108-Aceite de Semilla de Algodón; NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.)
- 2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla.

2.3 Características microbiológicas

No aplica para el producto.

3. ENVASE

3.1 Envase primario

El envase deberá ser de plástico PET, de primer uso.

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso o bandejas de cartón corrugado cubierta por material termoencogible. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

4. ROTULADO

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

□ Nombre del producto.

- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Volumen en litros del producto envasado.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo

5. PESO

Presentaciones de 1.00 L en cajas de 12 unidades



6. CERTIFICACIÓN:

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por el fabricante o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

F. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado
- 1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal
- 1.4 Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin cabeza, cola, ni vísceras de las especies de anchoveta; cocida y envasada en salsa de tomate; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies:

Anchoveta

Ingredientes: Anchoveta (*Engraulis ringens*) entera, agua, pasta de tomate, sal y espesante.

- 1.5 Cuarentena: El fabricante debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 30 a 40 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación por microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos y afectar la seguridad alimentaria de los consumidores.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.	NTP 204.054-2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.	PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruanas en conserva.



07

Textura	Suave a medianamente firme.	Requisitos
Apariencia del producto	Anchoveta: Troncos con piel brillante e íntegra, sin vísceras.	NTP CODEX STAN 70.2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA
	Sardina: Troncos con piel brillante e íntegra.	NTP 204.018.1979 (Revisada el 2010)
	Atún: Filete, trozo o lomo entero de tamaño uniforme.	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de cabala.
	Caballa: Tronco con piel brillante e íntegra, filete o trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
	Jurel: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo.	NTP CODEX STAN 119.2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS
Apariencia del líquido de cobertura	De consistencia característico a salsa de tomate.	PESQUEROS. Pescados en conserva

2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio.	SGCMAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4)
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm.	SGCMAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.5)

2.3 Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata

Características	Requerimientos mínimos	Referencia
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro	Acápite 5.6.9.1.3
Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes	"Evaluación del doble cierre SGC - MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.



Doble cierre	No presenta señales de fractura
Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro
Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres
Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.
Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,5 mm en envases de formas irregulares.
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%

2.4 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor F_0 (efecto letal) aplicado debe tener un valor mínimo de 6 minutos. Y para productos a ser destinados a zonas cálidas (temperaturas mayores a 35°C) el valor F_0 deberá ser como mínimo 10 minutos.

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tali (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:



05

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.3 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

3.4 Rotulado

La etiqueta deberá ser de papel cauché de 90 gramos estucado o papel con barniz UV. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- **Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA**
- Nombre del producto
- Registro Sanitario del Producto
- Nombre y dirección del fabricante, y distribuidor
- Relación de Ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata
- Peso neto
- Peso escurrido
- Producto Peruano
- Consérvese en un lugar fresco y ventilado

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción



5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- a) Productos nacionales
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
 - Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.

Los requisitos antes señalados deben estar vigentes desde la fabricación hasta el consumo del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

G. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CONSERVA DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

1. ANCHOVETA ENTERA ENLATADA

Producto obtenido a partir de anchovetas (*Engraulis Ringens*) presentadas en corte tipo tubo sin cabeza, sin vísceras y sin cola, en envases de hojalata de 1 libra Oval los cuales después de ser sometidos a un proceso de pre cocción se les adiciona aceite vegetal como líquido de gobierno para luego ser sellados herméticamente sometidos a un proceso de esterilización comercial.

2. REQUISITOS FÍSICO-ORGANOLEPTICOS

- Color : característico a la especie y al líquido de gobierno
- Olor : característico de anchoveta
- Sabor : a anchoveta cocida y del líquido de cobertura empleado
- Textura : firme
- Peso neto : 425 g. mínimo
- Peso escurrido : 280 g. mínimo
- Líquido de gobierno : (diferencia entre el peso neto y el peso escurrido). Aceite vegetal.
- Presión escurrido : mínimo 2.5 pulg. Hg. ó 63.5 mm Hg.

3. REQUISITOS QUÍMICOS

Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo:

- Proteínas: Mínimo 15,00 g
- Grasas: Mínimo 2,00 g
- Cenizas: 1,50 - 2,90 g, en
- Humedad: 65,50 - 75,40 g
- Valor calórico: 98,80 - 168,10 Kcal



- * Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

INDICADOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Físico organolépticos Aspecto Olor Color Sabor Textura	Debe cumplir con lo indicado en los acápites 5.6.9.1.1 "Examen sensorial" y 5.6.9.1.2 "Evaluación de envase de hojalata"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e
- Evaluación del doble Cierre	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata"	Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"
- Vacío	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.1.4 "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad"	R.M. N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

INOCUIDAD		
- Esterilidad Comercial	Debe cumplir con lo indicado en el acápite XIX.1. "Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)	R.M. N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Determinación de Histamina	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (Aplicable solo a ciguéidos y escómbridos)"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"

5. CARACTERÍSTICAS DE LATAS Y EMBALAJE.

D.1. Envase

El producto Grated de Pescado en Agua y Sal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

- Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tali (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g



PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 116 g
1 lb Talli (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.5 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

3.6 Rotulado

La etiqueta deberá ser de papel cauché de 90 gramos estucado o papel con barniz UV. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- **Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE**
- Nombre del producto
- Registro Sanitario del Producto
- Nombre y dirección del fabricante, y distribuidor
- Relación de ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata



- Peso neto
- Peso escurrido
- Producto Peruano
- Consérvese en un lugar fresco y ventilado

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

b) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.

Los requisitos antes señalados deben estar vigentes desde la fabricación hasta el consumo del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.



NOTA 01:



Los participantes al momento de hacer llegar sus propuestas deberán, entregar en calidad de presentación una (01) muestra equivalente a 0.900 kg para cada ítem los granos. “arroz, trigo, lenteja y arveja entera” Un litro de aceite vegetal, una muestra de conserva de anchoveta en aceite vegetal x 425 g. y una muestra de anchoveta en salsa de tomate x 425 g. con precinto de seguridad identificado con nombre del postor

Estableciéndose que la empresa ganadora de la buena pro, debe promocionar su producto en degustaciones con los beneficiarios de los programas sociales, sin costo adicional al valor del producto ofertado.

NOTA 02:

- Los certificados deben ser emitidos por una certificadora acreditada, ante INDECOPI, (Sistema de Certificación N° 7).
- El muestreo deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC203.103 sobre conservas y Semi conservas (inspección por atributos). Nivel II.
- La inspección de las unidades muestreadas deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC 204.007 “Conservas de productos de la Pesca en Envases de hojalata (Método de ensayo físico organoléptico).
- No se requiere análisis de OMEGA3



CAPITULO IV PORFORMA DE CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

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

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

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



CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]

y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR DIEZ (10) DÍAS O VEINTE (20) DÍAS SI EL OBJETO MATERIA DE CONTRATACIÓN ES COMPLEJO O SOFISTICADO] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.



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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.]



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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



FORMATOS Y ANEXOS



FORMATO N° 1:

FICHA DE INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA

**RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPP/ CS - PRIMERA CONVOCATORIA
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, AÑO 2022"**

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:

RUC:

REPRESENTANTE LEGAL:

DOMICILIO LEGAL:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

ÍTEM A PRESENTARSE:

FECHA:

* AUTORIZAMOS RECIBIR LAS COMUNICACIONES EN EL CORREO ELECTRÓNICO

**ADJUNTO COPIA SIMPLE DE RNP, COPIA DEL DNI



ANEXO N° 01:
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
Presente. -

Estimados Señores:

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

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

Autorización municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



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

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
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 SUMINISTROS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, PERIODO FISCAL 2022, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (KG)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 03:
DECLARACIÓN JURADA (ART. 31 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE
CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
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:

1. No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 31, numeral 01, de la Ley de Contrataciones del Estado.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
4. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
5. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 04:
DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
Presente. -

De nuestra consideración:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5
DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO DE LA LEY N° 27767 Y SU
REGLAMENTO

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
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 RÉGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2021-MPP/CA-1, de la LEY 27767, haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6
RELACION DE PRODUCTORE (S) INTEGRANTE (S) DE LA AGRUPACION U
ORGANIZACIÓN DE BASE O EMPRESA DE PRODUCTORES

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
Presente. -

De nuestra consideración:

Por medio del presente, nosotros: Nombre del Postor:; representante
Legal:

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

APELLIDOS Y NOMBRES	N° DE DNI.	DIRECCIÓN	Cantidad (Kg)	FIRMA DEL PRODUCTOR
TOTALES				

NOTA: Para el caso de la organización de base o empresa de productores sus integrantes, consignaran solamente el DNI.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 07
EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
Presente. –

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
MONTO TOTAL (S/)						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 8
CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL DE CONTRATACIÓN N° 001-2022-MPP/CA-1
Presente. –

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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