

## **BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS**



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

Proceso regulado por la Ley N° 27767

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

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1 ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS  
RUC N° : 20189313544  
Domicilio legal : PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS - OCROS  
Correo electrónico: : logistica.muniocros2025@gmail.com

**1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente proceso de selección tiene por objeto el SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS – AÑO 2025, conforme a la siguiente descripción.

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	Arroz Superior	Kg.	7,308.00
	Fideos	Kg.	1,980.00
	Quinoa Entera	Kg.	1,650.00
	Lentejas	Kg.	1,721.00
	Garbanzo	Kg.	1,650.00
	Conserva de pescado en agua y sal en lata de 425gr	Latas	5,455.71
	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425gr.	Latas	4,756.89
	Aceite Vegetal	Lt.	688.40

**1.3 AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL**

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

**1.4 VALOR REFERENCIAL**

El valor referencial total asciende a S/ 186,316.22 (Ciento Ocheta y Seis Mil Trescientos Diecisis con 22/100 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.

**1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 144-2025-AL/MPO, de fecha 27 de junio de 2025.

## 1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Clasificación Presupuestal

Secuencia Funcional 0026: Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores

Fuente de Financiamiento 01 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2. 2 3.1 1 : Alimentos para Programas Sociales

Monto total S/ : **186,316.22**

Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 00046

## 1.7 SISTEMA DE CONTRATACION

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

## 1.8 MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:

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

## 1.9 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.10 CONDICIONES DE SUMINISTROS

- 👉 Los Productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.
- 👉 El producto se entregara en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Ocros.
- 👉 El producto se entregara en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- 👉 La Municipalidad Provincial de Mariscal Ocros, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones detalladas sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

## 1.11 FORMA DE PAGO

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

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS, JR COMERCIO N° 727 - PLAZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS.

El pago se efectuará en un plazo máximo de quince (15) días calendarios a partir de la fecha de presentación de la Factura y/o Comprobante de Pago y conformidad del área usuaria (el plazo máximo para que el área usuaria emita su conformidad es de diez (10) días calendarios y se

computa desde la recepción del o los bienes); de acuerdo a los procedimientos administrativos se deberá presentar luego que el Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS, declaren su conformidad y la presentación de documentación según detalle:

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

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

La Orden de Compra – Guía de Internamiento, las Guías de Remisión deberá estar debidamente firmada por el responsable de Almacén Central y la Conformidad, deberán estar debidamente firmadas por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendaduras de ningún tipo

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

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

## 1.12 PLAZO DE ENTREGA

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

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz Superior	Kg.	3,354.00	Hasta después de 7 días hábiles de firmado el contrato	3,354.00	primera semana de diciembre 2025	7,308.00
	Fideos	Kg.	990.00		990.00		1,980.00
	Quinua Entera	Kg.	825.00		825.00		1,650.00
	Lentejas	Kg.	860.50		860.50		1,721.00
	Garbanzo	Kg.	825.00		825.00		1,650.00
	Conserva de pescado en agua y sal en lata de 425gr	Kg.	2,727.85		2,727.85		5,455.71
	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425gr.	Lt.	2,378.44		2,378.44		4,756.89
	Aceite Vegetal		344.20		344.20		688.40

**NOTA:** Los alimentos serán entregados en el almacén de programas sociales de Programa Social de la Municipalidad. Así mismo el cronograma esta sujeto a modificación según la fecha de otorgamiento de la buena pro.

### 1.13 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES

- Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser descalificado.
- Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM de la sumatoria total del paquete.
- Los postores podrán presentar su oferta a todos los productos del paquete requerido.

### 1.14 BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.
- LeyN° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley N° 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productor y/o procesadores locales.
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación Del Programa de Complementación Alimentaria.

- Directiva N° 005-CND-P-2005 Procedimiento para la formulación de los Planes de Transferencia Sectorial de mediano plazo y planes anuales de transferencia de competencias a los Gobiernos Regionales y Locales.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

**CAPÍTULO II**  
**ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION**

**2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION**

<b>ETAPAS DEL PROCESO</b> De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	<b>FECHAS</b>
Convocatoria	14 de julio del 2025
Registro de Participantes y Entrega de Bases. Presencial	Del 14 de julio del 2025 Al 01 de agosto del 2025 <i>En la Oficina de la Gerencia Municipal de la MPO, en el horario de de 08:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas</i>
Formulación de consultas y observaciones Presencial	Del 14 de julio del 2025 Al 22 de julio del 2025 <i>Presentar por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Ocos, sito en JR. COMERCIO N° 727 – PLAZA DE ARMAS , en el horario de 08:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas</i>
Absolución de consultas y observaciones e Integración de Bases	24 de julio del 2025
Recepción, Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas • Acto Público	04 de agosto del 2025 Frontis de la Municipalidad Provincial de Ocos, a las 09:00 a.m
Evaluación Económica. Acto Público	04 de agosto del 2025 Frontis de la Municipalidad Provincial de Ocos, a las 09:00 a.m
Otorgamiento de Buena Pro Acto Público	04 de agosto del 2025 Frontis de la Municipalidad Provincial de Ocos, a las 09:00 a.m

Importante:

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

**2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION**

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

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

**2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES**

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

Presentar debidamente llenado el **Formato 01**, indicando el Paquete al que participara el postor, en la Unidad de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad Provincial de Ocos, sitio en el

JR. COMERCIO N° 727 – PLAZA DE ARMAS en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00.am 13:00 horas y de 14:00 a 17:00horas.

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

## 2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTA Y OBSERVACIONES

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

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Ocos, sitio en el JR. COMERCIO N° 727 - PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS, el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente **un CD conteniendo las consultas**.

## 2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

La absolución se realiza mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas **se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen**; las mismas que se harán de conocimiento de los participantes en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato. La COMISION DE ADQUISICION por causas debidamente sustentadas, podrá prorrogar o postergar las etapas del proceso de selección, comunicando en forma oportuna a la Entidad y a todos los que adquirieron las Bases.

### **MUY IMPORTANTE**

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

## 2.6 RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

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

El acto se inicia cuando la Comisión de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres



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

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

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

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

En el caso de las microempresas agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley, para calificar como microempresa agroindustriales. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE.

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

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

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

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha

posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él/los miembros de la COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas. Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos sus miembros, así como por los veedores y los postores que lo deseen.

### **FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN**

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

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

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

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

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

**En el acto de presentación, de los sobres de las propuestas técnicas y económicas los postores acreditarán la condición de postor según formato N°02 (carta de acreditación) indicando y adjuntando los documentos de acreditación de la condición de postor que cumple de acuerdo a la ley 27767 y su modificatoria-la ley 29367.**

1. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, **Formato N° 02 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación** emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (arroz, quinua, lenteja, garbanzo), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.
2. las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros

Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al **(Formato Nº 2)**. Así mismo **deberán** presentar una copia del REMYPE de la empresa

#### **CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR**

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

Señores

**Municipalidad Provincial de Ocros**

PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

#### **REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2025-MPO/CA – 1era Convocatoria**

**Objeto del proceso: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS – AÑO 2025.**

#### **INDICAR PAQUETE**

SOBRE Nº 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Nº DE FOLIOS

Señores

**Municipalidad Provincial de Ocros**

PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

#### **REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2025-MPML/CA – 1era Convocatoria**

**Objeto del proceso: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS – AÑO 2025.**

#### **INDICAR PAQUETE**

SOBRE Nº 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Nº DE FOLIOS

**SOBRE Nº 1 - PROPUESTA TECNICA:**

**IMPORTANTE:**

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

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

- 1) CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL
- 2) ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- 3) MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

**I. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA**

**1.1. CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL**

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

**1.2. ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)**

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo Nº 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos, arroz, quinua, lenteja y frijol cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores

a la fecha del acto público, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.

- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor de 30 días.
- g. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- h. Declaración jurada **(Anexo Nº 3)**.
- i. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo Nº 5)**.
- j. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 6)**.
- k. Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo Nº 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

### 1.3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo Nº 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capitulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad no mayor de 30 días.
- g. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- h. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo Nº 3)**.
- i. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo Nº 5)**.
- j. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 6)**.
- k. Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo Nº 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

## II. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA DEL PAQUETE

- a. Copia de certificado de inscripción en el registro de La **Micro y Pequeña Empresa- REMYPE y/o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente**, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley Nº29367 Ley Que Modifica El Artículo 2º De La Ley Nº27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.(Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y garbanzo).
- b. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de **establecimiento y/o planta de producción**, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo)
- c. Certificado de inspección de capacidad **instalada de establecimiento agroalimentario**, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación

- de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo)
- d. Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del almacén referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - e. Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - f. Copia del certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor de acuerdo al Decreto Legislativo N° 1062 y los art. 75,76, 77 del D.S 007-98-SA. con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, Adjuntar acta de inspección y soat vigente.
  - g. Copia simple del certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad de almacén referido a los productos objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - h. Copia del certificado de conformidad del etiquetado y rotulado, emitido por un organismo de inspección referido a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - i. Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección.
  - j. Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
  - k. Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
  - l. Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado emitido por un laboratorio a nombre de postor. (Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y garbanzo)
  - m. Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción, en cumplimiento al Decreto legislativo N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el decreto supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo).

### III. DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR PRODUCTO DEL PAQUETE

#### ➤ **ARROZ PILADO SUPERIOR**

- a. Copia simple de **Registro sanitario** del producto emitido por DIGESA, para el Arroz pilado superior a nombre del postor vigente.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

#### ➤ **FIDEOS LARGOS**

- a. Copia simple de **Registro sanitario** del producto emitido por DIGESA.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.



➤ **QUINUA ENTERA**

- 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° 004-2011-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **LENTEJA**

- 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° 004-2011-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **GARBANZO**

- 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° 004-2011-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL**

- a. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- b. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL**

- a. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- b. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, a nombre del fabricante.
- b. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA a nombre del fabricante.

**IMPORTANTE**

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

**SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.**

**Deberá Contener:**

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

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

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

**2.7 EVALUACION DE PROPUESTA ECONOMICA**

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

1. La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.
2. Se clasificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado.  
La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo de 100 puntos a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$Po = \frac{Mb \times Pmax}{Oi}$$

Dónde:

Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar



Mo = Monto de la oferta económica  
Mb = Monto de la oferta económica mas baja  
Pmax = Puntaje Máximo

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.  
Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador.  
En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.
5. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, la Comisión de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.  
En el supuesto que dos o más propuestas empaten, la adjudicación se efectuará observando estrictamente el siguiente orden.  
A través de sorteo en el mismo acto.

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

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad Provincial de Mariscal Ocos, ubicado en el JR. COMERCIO N° 727 - PLAZA DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS.

Plazo de validez de la oferta.

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

## 2.8 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

## 2.9 SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad, sitio en el PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS.

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

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

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

## 2.10 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

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

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

### Importante

- *En caso que el postor ganador de la Buena Pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos de bienes, el postor ganador de la Buena Pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.*
- *La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.*
- *La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.*

**Excepciones:**

- *Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado. Asimismo, tampoco se otorga garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada.*

Adicionalmente presentar:

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

## **2.11 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

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

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el numeral 2.10 de las bases

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Ocos, sitio en el JR. COMERCIO Nº 727 - PZA.DE ARMAS NRO. 100 ANCASH - OCROS – OCROS.

## **2.12 DE LAS SANCIONES**

### **Potestad sancionadora del OECE**

La facultad de sancionar a postores y contratistas por infracción de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, así como de las estipulaciones contractuales, corresponde al OECE, a través del Tribunal.

### **Causales de imposición de sanción a los proveedores, postores y contratistas**

El Tribunal impondrá la sanción administrativa de suspensión o inhabilitación a los proveedores, postores o contratistas que:

- a) No mantengan su oferta hasta el otorgamiento de la Buena Pro y, de resultar ganadores, hasta la suscripción del contrato; o no suscriban injustificadamente el contrato;
- b) Incumplan injustificadamente con las obligaciones derivadas del contrato, dando lugar a que éste se les resuelva de conformidad con la presente norma;

- c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello.
- d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia;
- e) Realicen subcontrataciones;
- f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al OECE

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente la Ley N° 32069-Ley General de Contrataciones Públicas, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF,; así como por las disposiciones legales vigentes.

**CAPÍTULO III**  
**REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

**II. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:**

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

**III. FINALIDAD PÚBLICA:**

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

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	Arroz Superior	Kg.	7,308.00
	Fideos	Kg.	1,980.00
	Quinoa Entera	Kg.	1,650.00
	Lentejas	Kg.	1,721.00
	Garbanzo	Kg.	1,650.00
	Conserva de pescado en agua y sal en lata de 425gr	Latas	5,455.71
	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425gr.	Latas	4,756.89
	Aceite Vegetal	Lt.	688.40

**IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL**

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

**V. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**VI. PLAZO DE ENTREGA**

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

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz Superior	Kg.	3,354.00	Hasta después de 7 días hábiles de firmado el contrato	3,354.00	primera semana de diciembre 2025	7,308.00
	Fideos	Kg.	990.00		990.00		1,980.00
	Quinoa Entera	Kg.	825.00		825.00		1,650.00
	Lentejas	Kg.	860.50		860.50		1,721.00
	Garbanzo	Kg.	825.00		825.00		1,650.00
	Conserva de pescado en agua y sal en lata de 425gr	Kg.	2,727.85		2,727.85		5,455.71
	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425gr.	Lt.	2,378.44		2,378.44		4,756.89
	Aceite Vegetal		344.20		344.20		688.40

## VII. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### I. ARROZ SUPERIOR

#### 1. Definición:

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

#### 2. Requisitos Generales

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

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

✓ Clase: Mediano (6 a 7 mm)

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	

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

### 3. Envase

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

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color: Transparente

### 4. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad

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

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

#### 5. Presentación

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

#### 6. Tiempo De Vida Útil

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

#### 7. Transporte

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

## II. FIDEOS LARGOS

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	FIDEOS LARGOS (FIDEOS LARGOS DELGADOS O “ESPAGUETIS)
Denominación técnica	:	pasta o fideo seco de trigo largo.
Unidad de medida	:	kilogramo
Descripción general	:	Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

### 1.1. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
staphylococcus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

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

### 1.2. Envase.

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

los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

### 1.3. Tiempo de vida útil

Mínimo 6 meses contados desde la fecha de producción.

### 1.4. Presentación:

Envases de 0.5 kg.

### 1.5. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Nombre y dirección del fabricante;
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- Número de Registro Sanitario;
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- Código o clave del lote;
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- Instrucciones para el uso;
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

## III. QUINUA ENTERA

### 1. Definición

La quinua, quínoa o quinoa, *Chenopodium quinoa*, es un pseudocereal perteneciente a la subfamilia Chenopodioideae de las amarantáceas. Es obtenido a partir de los granos de quinua que han sido sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, resultando un producto apto para el consumo.

### 2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Disposiciones relativas a la calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y 5.2 la NTP de la referencia	

Disposiciones relativas a la tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numeral 7 y tabla 4 de la NTP de la referencia, según la clase de quinua a contratar.	NTP 205.062:2009 QUINUA. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

### 3. Requisitos microbiológicos.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
<b>Mohos</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>10<sup>4</sup></b>	<b>10<sup>5</sup></b>

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

### 4. Envase

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

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

### 5. Rotulado

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

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

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

1. **Peso**  
El peso neto del producto por envase será de 50 Kg.
2. **Vida Útil**  
El producto tendrá un periodo de vida útil de 12 meses

#### IV. LENTEJA

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

##### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

###### 2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

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

###### 2.2. Envase

La lenteja deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas

y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido laminado
Color	:	Transparente

### 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, 50 kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA

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

### 2.4. Presentación

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

### 2.5. Vida útil

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

## V. GARBANZO

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	Garbanzo
Unidad de medida	:	kilogramo
Descripción general	:	El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Los granos de garbanzo deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo, se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	
	Calibre (tamaño del grano)	Numero de grano de garbanzo contenidos en la masa de 28.5g(onza americana)
	Grande	40-42
		42-44
		44-46
		46-48
		48-50
	Mediano	50-55
		55-60
		60-65
		65-70
	Pequeño	70-75
		75-80
		80-90
		90-100
		100 o mayor
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben:	
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.	
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.	
	- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en	
		NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición

	cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.  Los granos de garbanzo, deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
Tolerancias de Calidad		
Grano enfermo	0,00%	
Grano picado	Máximo 0,50%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
Grano arrugado	Máximo 2,00%	
Materias extrañas	Máximo 0,2%	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

## 2.2. Requisitos microbiológicos

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
<b>Mohos</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>10<sup>4</sup></b>	<b>10<sup>5</sup></b>

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

## 2.3. Envase.

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

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

## 2.4. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario

de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA

- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

**2.5. Tiempo de vida útil**

El producto tendrá un periodo de vida útil de 12 meses

**2.6. Presentación:**

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

## **VI. CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL**

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

Denominación del bien	:	Entero de sardina peruana o Anchoveta en agua y sal, en envase de peso neto 425gr.
Denominación técnica	:	conserva de entero de sardina peruana o Anchoveta en agua y sal, en envase de peso neto 425gr.
Unidad de medida	:	Lata
Descripción general	:	Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> , la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser agua y sal.

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

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

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

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomititos en aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)



Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

**2.2. Envase y embalaje**

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

**2.3. Rotulado**

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

**2.4. Presentación**

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

**2.5. Tiempo De Vida Útil**

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

## **VII. ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL**

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

Denominación del bien : Anchoveta entera en aceite vegetal  
Unidad de medida : Lata  
Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens*

de buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

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

**2.1. Del bien**

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomititos en aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS
Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

## 2.2. Envase y embalaje

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

## 2.3. Rotulado

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

## 2.4. Presentación

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

## 2.5. Tiempo De Vida Útil

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

# VIII. ACEITE VEGETAL

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los

aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

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

## 2.2. Envase

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

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

#### 2.4. Presentación

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

#### 2.5. Vida Útil

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

#### 2.6. Transporte

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

## VI. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Dentro de los documentos solicitados para la admisión de la oferta tenemos:

### 1. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA DEL PAQUETE

- a) Copia de certificado de inscripción en el registro de La **Micro y Pequeña Empresa-REMYPE y/o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente**, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.(Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y garbanzo).
- b) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de **establecimiento y/o planta de producción**, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo)
- c) Certificado de inspección de capacidad **instalada de establecimiento agroalimentario**, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo)
- d) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del almacén referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- e) Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días

- a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
- f) Copia del certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor de acuerdo al Decreto Legislativo N° 1062 y los art. 75,76, 77 del D.S 007-98-SA. con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, Adjuntar acta de inspección y soat vigente.
  - g) Copia simple del certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad de almacén referido a los productos objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - h) Copia del certificado de conformidad del etiquetado y rotulado, emitido por un organismo de inspección referido a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta, adjuntar acta de inspección.
  - i) Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección.
  - j) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
  - k) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica a nombre del postor.
  - l) Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado emitido por un laboratorio a nombre de postor. (Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y garbanzo)
  - m) Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción, en cumplimiento al Decreto legislativo N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el decreto supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos, adjuntar acta de inspección. (Para los productos de quinua, lenteja y garbanzo).

## **2. DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR PRODUCTO DEL PAQUETE**

### **➤ ARROZ PILADO SUPERIOR**

- e. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA, para el Arroz pilado superior a nombre del postor vigente.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- h. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

### **➤ FIDEO LARGOS**

- a. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.

➤ **QUINUA ENTERA**

- a. **Autorización sanitaria de establecimiento** dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. Nº 004-2011-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **LENTEJA**

- e. **Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento** primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. Nº 004-2011-AG a nombre del Postor.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- h. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **GARBANZO**

- e. **Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento** primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. Nº 004-2011-AG a nombre del Postor.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- h. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL**

- a. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- b. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL**

- d. Copia de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, a nombre del postor o fabricante.
- e. Copia de protocolo técnico – registro sanitario de producto a nombre del postor o fabricante.

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- c. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, a nombre del fabricante.
- d. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA a nombre del fabricante.

**VIII. PENALIDAD**

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones.

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

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

Penalidad diaria =  $(0.05 \times \text{Monto del Contrato})$

$(F \times \text{Número en días del plazo})$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

**IX. CAUSALES DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO IMPUTABLES AL CONTRATISTA**

El contrato podrá ser resuelto si alguna de las partes falta al cumplimiento de sus obligaciones, en cuyo caso la parte perjudicada deberá requerirla mediante carta notarial para que las satisfaga en un plazo no menor a cinco (5) días calendario, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho.

Si vencido dicho plazo el incumplimiento continúa, la parte perjudicada, resolverá el contrato mediante la formalidad correspondiente, ya sea en forma total o parcial.

La resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales, y que la resolución total del contrato pudiera afectar los intereses de la entidad. En tal sentido el requerimiento que se efectúa deberá precisar con claridad qué parte del contrato quedaría resuelta si persistiera el incumplimiento. De no hacerse tal precisión se entenderá que la resolución será total en caso de persistir el incumplimiento.

Si la parte perjudicada es el contratista, la Entidad deberá reconocerle en la liquidación del contrato la respectiva indemnización por los daños y perjuicios irrogados bajo responsabilidad de la máxima autoridad administrativa de la Entidad, según corresponda.

Asimismo, el contrato podrá ser resuelto por mutuo acuerdo entre las partes, o por caso fortuito o fuerza mayor, en cuyo caso deberá verificarse el pago hasta la última prestación ejecutada previa a la resolución.



**CAPITULO V**  
**PROFORMA DE CONTRATO**

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

**CLAUSULA PRIMERA: OBJETO**

Con fecha....., la Comisión de Adquisición adjudicó la Buena Pro del **REGIMEN ESPECIAL** ..... para la CONTRATACION ....., cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

01 RECURSOS ORDINARIOS, RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS

**CLAUSULA TERCERA: FINALIDAD DEL CONTRATO**

Abastecimiento de.... para los Programas de Complementación Alimentaria para el periodo fiscal 2025 de la Municipalidad Provincial de Ocos.

**CLAUSULA CUARTA: 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 del bien, 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.

**CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO**

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el bien, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la N°32069, Ley General de Contrataciones Pública.



#### **CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

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

#### **CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLAUSULA OCTAVA: GARANTIAS**

EL CONTRATISTA 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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

**Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

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

#### **Excepciones:**

Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado. Asimismo, tampoco se otorga garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada.

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

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### **CLAUSULA DECIMA: RECEPCION CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. 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 PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable<sup>1</sup> correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con

<sup>1</sup> En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE 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.

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

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

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

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 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 CONTRATANTE.

**CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO<sup>2</sup>**

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del contrato}}{F \times \text{Número de plazo en días}}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

**CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68

de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

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

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

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

**CLAUSULA DECIMO SETIMA: ARBITRAJE**

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

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

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

**CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

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

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

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

## FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO Nº 1

**FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE OCROS**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2025-MPO/CA - 1ra Convocatoria**

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

**PARTICIPANTE:**

Nombre y Razón Social :

RUC :

Representante legal :

DNI :

Domicilio Legal :

Teléfono :

Correo Electrónico :

Ítems o Paquete a presentarse :

Fecha :

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

Atentamente,

**FORMATO N° 2**  
**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Llamellin, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**Comisión de Adquisición**

Presente.-

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

Asi mismo hacemos presente nuestra presentacion al / los (Indicar ítem o paquete) del REGIMEN ESPECIAL N° ..... de la municipalidad provincial de .....

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>3</sup>

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

<sup>3</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº .....**

Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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	Nº de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL ( T.M)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**

**Representante legal o común, según corresponda**

**IMPORTANTE:**

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



**ANEXO N° 3**  
**DECLARACIÓN JURADA**

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 4**

**EXPERIENCIA DEL POSTOR**

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 5**  
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE .....

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO Nº 6**

**DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO DE LA LEY Nº 27767 Y SU REGLAMENTO**

Señores.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE .....

**Comisión de Adquisición**

Presente.-

De nuestra consideración,

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

1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales del **REGIMEN ESPECIAL Nº .....**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.

2.- Declaramos ser [INDICAR SI ES CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICROEMPRESA] señalado por la ley Nº 27767, su modificatoria, la ley 29367 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referidas leyes.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO Nº 7**  
**CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA**  
**(MODELO)**

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N.....**

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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