



## **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA – 1° CONVOCATORIA**

Proceso regulado por la Ley N° 27767

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI - LLAMELLIN”**

Llamellín, 18 junio de 2025

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI  
RUC N° : 20195408557  
Domicilio legal : Plaza De Armas N°120 - Llamellin  
Teléfono/Fax: : \*\*\*\*\*  
Correo electrónico: : muniprov.antonioraimondi@gmail.com

### 1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.

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

### 1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI.**

### 1.4. VALOR ESTIMADO

El valor estimado asciende a **S/ 236,277.12 (Doscientos treinta y seis mil doscientos setenta y siete con 12/100 soles)**, el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien. El valor estimado ha sido calculado al mes de mayo de 2025.

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	18,312.00
	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	KILO	1,308.00
	LENTEJA BB	KILO	1,962.00
	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	KILO	1,308.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1,308.00
	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	KILO	2,116.00
	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KILO	2,116.00

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

Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el ANEXO N° 02 del presente procedimiento de selección, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores que resulten ganadores, deberán asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones

### 1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02, de fecha 17 de junio de 2025.

### 1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

### 1.7 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9 PLAZO DE ENTREGA

Los bienes alimenticios a ser adquiridos como producto del procedimiento de selección, tienen como plazo de entrega lo siguiente:

- PRIMERA ENTREGA: Dentro de los siete (7) días hábiles de suscrito el Contrato y/o emisión y recepción de la Orden de Compra.
- SEGUNDA ENTREGA: Se realizará dentro de los 30 días calendarios, posteriores a la recepción de la primera entrega.

### CRONOGRAMA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 era ENTREGA después de 7 días hábiles de firmado el contrato y/o recepcionado la Orden de Compra	2DA ENTREGA 30 días calendario después de la primera entrega
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilos	18,312.00	9,156.00	9,156.00
	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	Kilos	1,308.00	654.00	654.00
	LENTEJA BB	Kilos	1,962.00	981.00	981.00
	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	Kilos	1,308.00	654.00	654.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litros	1,308.00	727.00	727.00
	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	Kilos	2,116.00	1,308.00	1,308.00
	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	Kilos	2,116.00	1,308.00	1,308.00

### 1.10 BASE LEGAL

- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los productores y/o procesadores locales.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D. S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D. S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias.

- Ley N° 28015 – Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación del Programa de Complementación Alimentaria.
- Demás normatividad conexas y vigentes.

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

#### **1.11 FORMA DE PAGO.**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS.

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

- Guía de Remisión
- Factura
- Copia simple del contrato u orden de compra
- Certificados de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL

Dicha documentación deberá ser presentada en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi.

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

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



**CAPÍTULO II**  
**OTRAS CONDICIONES ESPECÍFICAS**

**2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES.**

**Requisitos para para ser participante/postor/contratista.**

- Estar registrado en el Registro Nacional de Proveedores (bienes), vigente y No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para Contratar con el Estado.
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos en la Ley de Contrataciones Públicas.
- Contar con el Registro Único del Contribuyente (RUC) habido y activo.

**2.2. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.**

ETAPAS	FECHAS		LUGAR / MEDIO
Convocatoria	18 de junio del 2025		SE@CE
Registro de Participantes- Distribución de bases	DEL 18/06/2025	AL 26/06/2025	Oficina de Logística y Patrimonio de 08:00 a 17:00  Plaza de Armas - Llamellin
Formulación de consultas y/u observaciones a las bases	DEL 30/05/2025	AL 26/06/2025	Mesa de Partes de la Entidad  08:00 a 17:00
Absolución de consultas y/u observaciones a las bases	27/06/2025		SE@CE
Recepción de propuestas, Apertura, Evaluación y Otorgamiento de la Buena Pro	02/07/2025		El acto público se realizará en el Auditorio de la MP Antonio Raimondi, a horas 14:00 horas (puntual)

**2.3. CONVOCATORIA.**

El aviso de la convocatoria será publicado en el SEACE, en los paneles locales del Ministerio de Agricultura y de la Municipalidad, portal SEACE, de conformidad al Art. N° 14 del D.S. N° 002-2004-MIMDES; Reglamento de la Ley N° 27767 "LEY DEL PROGRAMA NACIONAL COMPLEMENTARIO DE ASISTENCIA ALIMENTARIO"

**2.4. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y DISTRIBUCIÓN DE BASES.**

El registro de participantes se efectuará de acuerdo al cronograma de la base, en la **Oficina de Logística y Patrimonio** en horario señalado en el cronograma, previa presentación del **FORMATO N° 01**.

La persona que se registra como participante en el presente Proceso de Selección se adhiere al mismo en el estado en que éste se encuentre.

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

**2.5. PRESENTACION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.**

Los adquirentes de Bases podrán formular consultas y/u observaciones de cualquiera de sus extremos, y dirigidas a la COMISION DE ADQUISICION, en el lugar, fecha y horario indicados en el aviso de

convocatoria, Las mismas deberán efectuarse en forma escrita y presentarlas en Mesa de Partes de la Entidad, **adicionalmente los participantes NECESARIA Y OBLIGATORIAMENTE deberán alcanzar dichas informaciones en medio magnético de aquellas consultas presentadas de lo contrario no tendrán ninguna validez y se darán por no presentadas.**

## 2.6. ABSOLUCION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.

La COMISION DE ADQUISICION absolverá las consultas y observaciones a las Bases, mediante un pliego absolutorio debidamente fundamentado y sustentado, se hará de conocimiento de los adquirentes de Bases en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

### **MUY IMPORTANTE:**

- No se absolverán consultas y observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente, en un lugar distinto a lo señalado en las bases, fuera del horario establecido en las bases o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.
- El Pliego absolutorio forma parte integrante de las Bases y lo que se indique será de observancia al momento de la presentación y evaluación de propuestas.

## 2.7. ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS.

El acto de recepción de oferta será público y se llevará a cabo en el lugar, fecha y hora señalada en el calendario aprobado, así como en el aviso de convocatoria, en presencia de la COMISION DE ADQUISICION y de un Notario Público o Juez de Paz de la provincia de Antonio Raimondi, quien certificará la información de los sobres y dará fe del acto.

Dicho acto público se inicia cuando la COMISION DE ADQUISICION empieza a llamar a los postores en el orden en que se registraron y/o adquirieron las Bases, para que entreguen los sobres conteniendo las Ofertas Técnicas y Económicas.

Los postores concurren personalmente o a través de su representante o a través de un apoderado debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION mediante **FORMATO N° 02**, la misma que será presentada en el acto de entrega de propuestas, fuera de los sobres para su certificación ante el Notario Público o Juez de Paz. **NO SE ACEPTARÁN SOBRES CON LAS PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO.**

Asimismo, como veedores se contará con: 01 representante del sector salud, 01 representante de la Contraloría General de la República y representantes de los beneficiarios.

Si al momento de ser llamado el postor no se encontrase, se le tendrá por desistido de participar en el proceso. Si alguno es omitido podrá acreditarse con la presentación del documento que acredite su inscripción.

Cada oferta será formulada en idioma español y presentada en 2 (dos) sobres cerrados:

- **Oferta Técnica (Sobre N° 1)**
- **Oferta Económica (sobre N° 2)**

Las propuestas se entregarán en el día y hora señalado en el cronograma de las Bases, en sobre cerrado, sellado y/o lacrado en el auditorio de la MPAR, lugar en donde se desarrollará el acto público:

**SOBRE N° 1: OFERTA TECNICA:**

Señores

Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi

Atentamente: Comité de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA

**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI"**

**INDICAR PRODUCTO**

SOBRE N° 1: OFERTA TECNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

**SOBRE N° 2 - OFERTA ECONÓMICA**

Señores

Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi

Atentamente: Comité de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA

**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULAR PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI"**

**INDICAR PRODUCTO**

SOBRE N° 2: OFERTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

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

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

La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice, DE ACUERDO A LA CLASIFICACION DE LA DOCUMENTACION OBLIGATORIA Y FACULTATIVA, en sobres cerrados distintos, caso contrario la COMISION DE ADQUISICION lo devolverá para la subsanación correspondiente en el mismo acto.

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

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

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

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

**2.8. CONTENIDO DE LAS OFERTAS.  
SOBRE N° 1 - OFERTA TÉCNICA:**

Índice de Documentos (Necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las ofertas).

**DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR:**

**Para el caso de: CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL presentará:**

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Registro Nacional de proveedores (RNP) vigente, capítulo bienes.
- c) Copia simple del RUC actualizado, activo en la SUNAT.
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- e) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**
- g) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 6).** Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

**Para el caso de: AGRUPACION presentará:**

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Registro Nacional de proveedores (RNP) vigente, capítulo bienes.
- c) Copia simple del RUC actualizado, activo en la SUNAT.
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- e) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**
- g) Relación actualizada al año 2025 de los agricultores integrantes de la agrupación, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos. **(Anexo N° 5)**
- h) Copia de poder otorgada por los agricultores a su representante ante Notario Público, el mismo que debe pertenecer a la agrupación. En los lugares donde no exista Notario Público lo realizará ante el Juez de Paz. El citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta y representación en el presente procedimiento de selección, más no la suscripción del contrato, con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- i) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 6).** Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

**Para el caso de: MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES presentará:**

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- c) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**
- e) Copia de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- f) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 6).** Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGÚN ITEM A PRESENTARSE:**

**ARROZ PILADO SUPERIOR**

- a) Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- b) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físico químico
  - Ensayos organolépticos
- c) Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- d) Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación.
- e) Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
- g) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.  
Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
- i) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- j) Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
- k) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
- l) Cada postor presentará dos muestras de ARROZ PILADO SUPERIOR en empaques de 1 kg. cada uno, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2**

- a) Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos

- agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG .
- b) Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
  - c) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
    - Certificados microbiológicos
    - Certificados físico químicos
    - Certificados organolépticos
  - d) Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
  - e) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
  - f) Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
  - g) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
  - h) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
  - i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
  - j) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
  - k) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
  - l) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
  - m) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
  - n) Cada postor presentará dos muestras de QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2 en empaques de 500 gr. cada uno, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**PALLAR BEBE CALIDAD – SUPERIOR.**

- a) Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG .
- b) Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la

Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.

- c) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Certificados microbiológicos
  - Certificados físico químicos
  - Certificados organolépticos
- d) Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
- e) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- h) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- j) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- k) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- l) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
- m) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- n) Cada postor presentará dos muestras de PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**LENTEJA BEBE CALIDAD – SUPERIOR.**

- a) Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG .
- b) Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
- c) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Certificados microbiológicos
  - Certificados físico químicos
  - Certificados organolépticos

- d) Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
- e) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- h) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- j) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- k) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- l) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
- m) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- n) Cada postor presentará dos muestras de LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

#### **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.**

- a) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. Acreditado ante INACAL.
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos
- b) Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- c) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- d) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor.
- e) Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- f) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
- h) Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor



- i) Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
- j) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor convocado.
- k) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.  
Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- l) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
- m) Cada postor presentará dos muestras de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE en presentación de 1 Lt. cada uno, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL x 425 GR**

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
- c) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- d) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas.
- e) Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- f) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- g) Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- i) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- j) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
- k) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.

- l) Protocolo técnico para registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas a nombre del postor
- m) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- n) Cada postor presentará dos muestras de GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 gr en presentación de latas que está ofertando el postor, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**CONSERVA DE PESCADO: ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR**

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
- c) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- d) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas.
- e) Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- f) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- g) Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- i) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- j) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
- k) En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
- l) Protocolo técnico para registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas a nombre del postor
- m) Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
- n) Cada postor presentará dos muestras de ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 gr en presentación de latas que está ofertando el postor, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de

descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**IMPORTANTE**

- *La comisión de adquisición no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización. 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 bases.*
- *El Comité de Adquisición en acto público podrá solicitar el original de sus documentos presentados a los postores para la verificación de la autenticidad de los documentos presentados, por lo que los postores de manera obligatoria portar los documentos originales en acto público.*

**SOBRE N° 2 - OFERTA ECONÓMICA.**

Deberá presentarse en **original**, conteniendo:

La Hoja de propuesta económica se presentará en soles, según el modelo del **Anexo 07** deberá incluir todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la Adquisición de ALIMENTOS DE LA REGION, Por lo tanto, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI no reconocerá variaciones adicionales a la propuesta económica de ninguna naturaleza. La propuesta económica se presentará con solo hasta dos (02) decimales. Las propuestas que se presente en 03 decimales serán descalificadas.

**2.9. EVALUACION DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.**

El producto a suministrarse deberá, cumplir estrictamente a las Especificaciones Técnicas establecidas según en el **ANEXO N° 02**.

La municipalidad se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los **ANEXOS N° 02**, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el pequeño productor y/o procesador agropecuario deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

El proveedor cuyo producto fue rechazado, queda prohibido de comercializar dicho producto con el logotipo de la Municipalidad o del Programa de Complementación Alimentaria. Asimismo, la Municipalidad no será responsable por el destino final del producto, teniendo la facultad de iniciar las acciones legales si se comercializa usando el logotipo de la Municipalidad o del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.

**Evaluación de Ofertas Técnicas.**

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

El Notario Público o Juez de Paz, procederá a firmar todos los documentos originales de cada propuesta técnica apta y los entregará a la COMISION DE ADQUISICION para su evaluación. Así mismo, conservará cerrado el sobre N° 2 conteniendo las propuestas económicas, debidamente selladas y firmadas por él y los miembros de la COMISION DE ADQUISICION, hasta la fecha señalada para su apertura.

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

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la COMISION DE ADQUISICIÓN está facultado dentro del acto público.

**La Evaluación de Ofertas Económicas**

En la fecha y hora señalada en el Calendario, la COMISION DE ADQUISICION y con la Presencia del Notario Público o Juez de Paz iniciará el acto público, dando a conocer los resultados de la admisibilidad y conformidad de la oferta técnica

Acto seguido, se procederá a abrir los Sobres N° 02 –Oferta Económica de cada postor. La verificación de la documentación del Sobre N° 02 – Oferta Económica, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada, las mismas que serán evaluadas bajo los siguientes criterios:

- Precio de venta.
- Volumen ofertado.
- Plazo de entrega.

## **2.10. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.**

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 resulten calificadas, y descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del valor referencial (superior al valor referencial).
2. Se clasificarán las ofertas económicas validas de menor a mayor precio ofertado (hasta el tope del valor referencial).
3. Se otorgará la buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación requerido, se procederá a otorgar la buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.

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

Distribución equitativa, o a través de sorteo en el mismo acto y/o mutuo acuerdo de las partes.

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 Antonio Raimondi, ubicado en la Plaza de Armas N° 120 - Llamellin

### **Plazo de validez de la oferta.**

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

### **Periodo de vigencia**

El período de vigencia CONTRACTUAL rige a partir del otorgamiento de la Buena Pro HASTA la satisfacción total (Entrega total y conformidad del responsable del Programa de Complementación Alimentaria) de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, debiendo cumplir el postor ganador con la entrega del ALIMENTOS en los plazos y condiciones previstas en la presente base administrativa para EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI.

El contratista es el único responsable ante la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI de cumplir por la Adquisición de ALIMENTOS que será adjudicado en el presente proceso, no pudiendo transferir esa responsabilidad a otras entidades ni terceros en general.

No se aceptarán ofertas alternativas.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, no recepcionará los productos alimenticios fuera de los plazos establecidos según cronograma.

No existirá reajuste de precios por oscilación de valores de mercado.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, no tramitará Expediente de Pago del Proveedor que se encuentren incompletos.

**2.11. DE LAS IMPUGNACIONES.**

Las impugnaciones se sujetarán a las disposiciones fijadas en el Art. 26° del Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES

**2.12. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO.**

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

- Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, autorizando la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

**2.13. SUSCRIPCION DEL CONTRATO.**

Los postores adjudicados con la Buena Pro deberán presentarse hasta el Tercer (03) día hábil a partir del día siguiente de consentimiento de otorgamiento de la Buena Pro para las firmas de los respectivos contratos.

Los contratos serán suscritos por la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi y por el pequeño productor y/o procesador agropecuario local o su representante en caso de haberse presentado en forma agrupada o a través de sus Organizaciones de Base o Empresas de pequeños productores y/o procesadores agropecuarios, debidamente acreditados, conforme a la proforma de Contrato.

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.

**2.14. DEL INCREMENTO, REDUCCIÓN O ELIMINACIÓN.**

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI de acuerdo a sus necesidades administrativas u operativas, podrá incrementar o reducir las cantidades de compra de los ALIMENTOS establecidos en el presente proceso.

Así mismo, podrá reducir parte de sus necesidades previstas en el contrato. El monto a contratar podrá sufrir variación por recorte presupuestal de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI necesidad de recortar también sus metas de ejecución, por lo que la reducción en la adquisición de ALIMENTOS será en el porcentaje del recorte presupuestal, causal que debidamente justificada por la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, no constituirá motivo de incumplimiento de contrato.

Los postores en un Proceso de Selección están prohibidos de celebrar acuerdos, entre sí o con terceros, con el fin de establecer prácticas restrictivas de la libre competencia, bajo sanción de quedar inhabilitados para contratar con el Estado, sin perjuicio de las demás sanciones que establecen las disposiciones vigentes.

Los integrantes de la relación de los pequeños productores y/o procesadores agropecuarios integrantes de la Organización; y los integrantes de la Relación de los pequeños productores y/o procesadores agropecuarios; QUE FIGUREN EN MÁS DE UNA RELACIÓN SUPONE LA DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA DE TODOS LOS POSTORES INVOLUCRADOS.

**2.15. PENALIDADES.**

En caso que el postor o grupo de postores adjudicados no cumplieran con lo previsto en el contrato, la Municipalidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al

cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

Que se computará a partir del día siguiente del término de plazo de entrega original, en caso que la penalidad alcanzará el límite máximo (5%) del monto total del contrato, se podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

No se aplicará esta penalidad, cuando por causas fortuitas o razones ajenas a la voluntad del proveedor le impidan cumplir con la entrega en el plazo previsto; en estos casos el mencionado proveedor, solicitará en forma escrita, la ampliación correspondiente del plazo, fundamentando y adjuntando documentos probatorios de los motivos de su retraso.

## **2.16. SANCIONES.**

De detectarse en cualquiera de las etapas del proceso de selección o durante la ejecución del contrato, la adulteración o falsificación de documentos, se procederá:

- a) Para los Postores: Eliminación del postor desaprobándose automáticamente todas sus ofertas y se iniciarán las acciones administrativas, Civiles y Penales (Art. 427° del Código Penal) a que hubiera lugar.
- b) Para los Contratistas: Se dejará sin efecto automáticamente el contrato y se iniciarán las acciones Administrativas, Civiles y Penales (Art. 427° del Código Penal) a que hubiera lugar.

El postor o contratista, según sea el caso, es solidariamente responsable de cualquier adulteración o falsificación de sus documentos, así haya sido cometida por alguno de sus empleados a iniciativa propia.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, comunicará de este hecho a las instancias correspondientes.

Las sanciones que se imponen al contratista no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas.

Las sanciones precedentes no eximen al contratista de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

**El postor adjudicado que no mantenga su oferta hasta la suscripción del contrato; o, que no suscriba el contrato en el plazo establecido en las Bases, perderá la Buena Pro, debiendo la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI proceder a comunicar este hecho a las instancias correspondientes.**

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI podrá resolver el contrato en los casos en que el contratista:

- a) Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales esenciales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello. En el caso de obligaciones contractuales no esenciales, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI podrá resolver el contrato sólo si, habiéndolo requerido una carta notarial, donde se le instara a satisfacer sus obligaciones en un plazo no menor a cinco (05) días calendario, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho. Si vencido dicho plazo el incumplimiento continuo, 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.

- b) 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.

**2.17. DISPOSICIONES FINALES.**

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente ley y reglamento de las contrataciones públicas; así como por las disposiciones legales vigentes.

**REQUERIMIENTO**

**REQUERIMIENTO**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS A SER ADQUIRIDOS POR EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA, (COMEDORES POPULARES) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAYMONDI LLAMELLIN**

**I. GENERALIDADES**

Entidad: Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi  
Dirección : Plaza de Armas N° 120 – Llamellin  
N° RUC : 20195408557

**II. FINALIDAD PUBLICA**

Atender la necesidad de atención con insumos alimentarios al Programa de Complementación Alimentaria – PCA, comedores populares de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi – Llamellin, año 2025.

**III. OBJETO DE LA CONTRATACION**

Seleccionar a la persona natural y/o jurídica, que entregue los insumos de primera necesidad para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA, según el siguiente detalle:

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	N° DE RESOLUCION
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	18,312.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
II	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	KILO	1,308.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
III	LENTEJA BB	KILO	1,962.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
IV	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	KILO	1,308.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
V	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1,308.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
VI	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	KILO	2,616.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL
VII	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KILO	2,616.00	RESOLUCION N°019 – 2024-MPAR -LL



**IV. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes alimenticios a ser adquiridos como producto del procedimiento de selección, tienen como plazo de entrega lo siguiente:

- PRIMERA ENTREGA: Dentro de los siete (7) días hábiles de suscrito el Contrato y/o emisión y recepción de la Orden de Compra.
- SEGUNDA ENTREGA: Se realizará dentro de los 30 días calendarios, posteriores a la recepción de la primera entrega.



ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	1 RA ENTREGA después de 7 días hábiles de firmado el contrato	2DA ENTREGA //2025
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	18,312.00	9156	9156
II	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	KILO	1,308.00	654	654
III	LENTEJA BB	KILO	1,962.00	981	981
IV	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	KILO	1,308.00	654	654
V	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1,308.00	727	727
VI	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	KILO	2,616.00	1,308	1,308
VII	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KILO	2,616.00	1,308	1,308

Lugar de entrega: los insumos alimenticios serán entregados por el contratista en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, sito en la Jr. Simón Bolívar N°218

**V. CONDICION DEL PARTICIPANTE, POSTOR Y/O CONTRATISTA**

- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado
- No encontrarse impedido para contratar con el Estado
- Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores – RNP, Capitulo de Bienes.
- Contar con actividades principal de negocio, actividades de producción, comercialización y/o procesamiento de productos alimenticios.
- Contar con la capacidad legal reconocida por las entidades públicas correspondientes, para la proveeduría de bienes objeto de la convocatoria.



**VI. SITUACION IMPORTANTE**

Por hechos sobrevinientes posterior a la firma de contrato y/o emisión y/o recepción de la orden de compra – guía de internamiento; la entidad solicitará al contratista la modificación de la fecha de entrega del SEGUNDO ENTREGABLE, previa coordinación y notificación al correo electrónico comunicado por el proveedor en los documentos para la firma de contrato, en un periodo de cuarenta y ocho (48) horas, dos días calendarios como mínimo.

## VII. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### I. ARROZ PILADO SUPERIOR

#### 1.1 Arroz Pilado Superior

Es el arroz descascarado del que se han eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz pilado).

##### 1.1.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños	
Aspecto	Exento de ñelén y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	



##### 1.1.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)	Máximo 14	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido	
<b>Nombre Comercial</b>	<b>SUPERIOR</b>	
	<b>(Tolerancia máx.)</b>	
Grado	<b>2</b>	
Granos Rojos (%)	0.5	
Granos Tizosos (%)	Tizosos Totales 4.00	
	Tizosos Parciales 10.00	
Granos Dañados (%)	0.50	
Mezcla varietal contrastante (%)	5.00	
Materia extraña (*) (%)	0.25	
Granos quebrados (%)	<b>15.00</b>	
Granos inmaduros (%)	0.05	
<b>Contaminantes</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.4	

Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.2	
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

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

#### 1.1.3 Características Microbiológico.

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

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

#### 1.1.4 Clase de arroz



Clase	Longitud del grano entero	Referencia
Largo	Mediano. Más de 6.2 mm a mas	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.

#### 1.1.5 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.

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado  
Color : Transparente o lechosa.



La presentación solicitada será la siguiente:

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

#### 1.1.6 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007- 98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño u error al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



**1.1.7 Tiempo de vida útil**

El tiempo de vida útil deberá ser máximo de veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de catorce (14) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

**1.1.8 Presentación:**

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

**1.1.9 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto**

- Análisis Organoléptico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Físicoquímico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Microbiológico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

**1.1.10 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).

**1.1.11 ANEXO N.º 01 – ARROZ PILADO SUPERIOR**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE ANTONIO RAYMONDI  
"LLAMELLIN"**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**ARROZ PILADO SUPERIOR**

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

**PROHIBIDA SU VENTA**

**Peso Neto 50 Kg**

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



**1.1.12 Documentos de presentación obligatorios:**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:

1	Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ensayos microbiológicos</li><li>- Ensayos físico químico</li><li>- Ensayos organolépticos</li></ul>
3	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
08	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
10	Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
11	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.



## II: QUINUA ENTERA BLANCA (QUINUA LAVADA)

### 1.2 QUINUA ENTERA BLANCA LAVADA – GRADO DE CALIDAD 2

Son los granos de quinua sometidos a diferentes procesamientos primarios, obteniendo granos enteros. Los granos de quinua no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

#### 1.2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños	NTP 205.062:2021. GRANOS ANDINOS Quinua. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños	
Color	Característico, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo)	
Aspecto	Exenta de insectos y ácaros vivos.	

#### 1.2.2 Características Físico Químico



Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 13	NTP 205.062:2021. GRANOS ANDINOS Quinua. Requisitos
Proteína (%)	Mínimo 10	
Cenizas (%)	Máximo 3,5	
Grasa (%)	Mínimo 4,0	
Fibra cruda (%)	Mínimo 4,0	
Saponina (%)	< 0.12	
Tamaño (diámetro promedio de los granos expresados en mm)	Mayor a 1,20 mm	
<b>GRADO DE CALIDAD</b>	<b>2</b>	
<b>Nombre Comercial</b>	<b>SUPERIOR</b> <b>(Tolerancia máx.)</b>	
Granos enteros (%)	Mínimo 94	
Granos chupados (%)	-	
Granos quebrados (%)	Máximo 2,0	
Granos dañados (%) (manchados)	Máximo 0,5	
Granos germinados (%)	Máximo 0,5	
Granos recubiertos (%)	<b>0</b>	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0,7	
Granos contrastantes (%)	Máximo 2,0	



Variedades contrastantes (%)	-	
Impurezas orgánicas (%) (*)	-	
Impurezas inorgánicas (%) (**)	-	
Impurezas totales (%)	Máximo 0,3	
Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g)	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia	
<b>Contaminantes</b>		
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

(\*) Impurezas orgánicas: pajilla, restos de tallo y hojas

(\*\*) Impurezas inorgánicas: piedrecillas, arenilla, tierra y otro.

### 1.2.3 Características Microbiológico

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

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

### 1.2.4 Clase de quinua



Clase	Longitud del grano entero	Referencia
Diámetro	Mayor a 1,20 mm	NTP 205.062:2021

### 1.2.5 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.

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado  
Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

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

#### 1.2.6 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- + Municipalidad Provincial de Antonio Raymondi.
- + Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- + Programa de Complementación Alimentaria.
- + Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- + Nombre comercial: "QUINUA ENTERA".
- + Peso neto 50 Kg.
- + Número de Autorización Sanitario del bien expedido por la SENASA.
- + Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- + Fecha de producción (dd/mm/aa).
- + Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- + Código de lote
- + Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- + Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".

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

#### 1.2.7 Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de catorce (14) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

#### 1.2.8 Presentación:

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

#### 1.2.9 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto



- **Análisis Organoléptico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- **Análisis Físicoquímico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- **Análisis Microbiológico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

**1.2.10 Transporte**

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

**1.2.11 ANEXO N° 01 – QUINUA ENTERA**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE ANTONIO RAIMONDI  
“LLAMELLIN”**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**QUINUA ENTERA  
GRADO DE CALIDAD 2**

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

**PROHIBIDA SU VENTA**

**Peso Neto 50 Kg**

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO.**



#### 1.2.12 Documentos de presentación obligatorios:

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG .
2	Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificados microbiológicos</li><li>- Certificados físico químicos</li><li>- certificados organolépticos</li></ul>
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL



	adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
13	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.

### III LENTEJA BEBE

#### 1.3 LENTEJA BEBE – CALIDAD GRADO 2

Es la leguminosa lenteja madura y seca. Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

##### 1.3.1 Características Organolépticas



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

##### 1.3.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
<b>GRADO DE CALIDAD</b>	<b>2</b>	
<b>Nombre Comercial</b>	<b>SUPERIOR</b> <b>(Tolerancia máx.)</b>	
Grano enfermo (%)	-	
Grano infectado (%)	0.00	
Grano picado (%)	0.50	

Grano partido o quebrado (%)	2.00	
Grano con Cáscara (testa) máx	-	
Grano Abierto	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	
Grano arrugado (%)	5	
Grano quemado (%)	0.5	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	
Total, grano dañado (%)	-	
Materias extrañas (%)	0.20	
Variedad contrastante (%)	2	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	
<b>Contaminantes</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

### 1.3.3 Características Microbiológico



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

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

### 1.3.4 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.

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

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

### 1.3.5 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:



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

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria

---

competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**1.3.6 Tiempo de vida útil**

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de catorce (14) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

**1.3.7 Presentación:**

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

**1.3.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto**

- **Análisis Organoléptico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- **Análisis Físicoquímico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- **Análisis Microbiológico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

**1.3.9 Transporte**

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

**1.3.10 ANEXO N° 01 – Lenteja Bebe**





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE ANTONIO RAIMONDI  
"LLAMELLIN"**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**LENTEJA BEBE  
GRADO DE CALIDAD 2**

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

**PROHIBIDA SU VENTA**

**Peso Neto 50 Kg**

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



**1.3.11 Documentos de presentación obligatorios:**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG.
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificados microbiológicos</li><li>- Certificados físico químicos</li><li>- certificados organolépticos</li></ul>
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.



13	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### IV. PALLAR - CALIDAD GRADO 2

##### 1.4 Pallar

Es la leguminosa pallar madura y seca. Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

##### 1.4.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños, producidos a causa de mohos y/o rancidez	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
Olor	Exento de olores extraños, producidos a causa de mohos y/o rancidez	
Color	De acuerdo a la variedad	
Aspecto	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana	



##### 1.4.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.
<b>GRADO DE CALIDAD</b>	<b>2</b>	
<b>Nombre Comercial</b>	<b>SUPERIOR</b> <b>(Tolerancia máx.)</b>	
Grano enfermo (%)	<b>0.00</b>	
Grano infectado (%)	-	
Grano picado (%)	<b>1.50</b>	
Grano partido o quebrado (%)	2.00	
Grano con Cáscara (testa) máx	-	
Grano Abierto	<b>2.00</b>	
Grano descascarado máx. (%)	<b>8.00</b>	
Grano arrugado y/o chupado (%)	<b>6.00</b>	
Grano arrugado (%)	-	
Grano quemado (%)	-	



Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	
Total, grano dañado (%)	-	
Materias extrañas (%)	0.2	
Variedad contrastante (%)	2.00	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	
<b>Contaminantes</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	Codex Stan CXS
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	-193-1995 (Rev.2019)
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

#### 1.4.3 Características Microbiológico

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

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



#### 1.4.4 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.

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado  
Color : Transparente o lechosa  
La presentación solicitada será la siguiente:

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

#### 1.4.5 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 1.4.6 Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de catorce (14) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



**1.4.7 Presentación:**

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

**1.4.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto**

- Análisis Organoléptico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Físicoquímico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Microbiológico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

**1.4.9 Transporte**

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

**1.4.10 ANEXO N° 01 – PALLAR**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE ANTONIO RAIMONDI  
"LLAMELLIN"**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PALLAR  
GRADO DE CALIDAD 2**

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

**PROHIBIDA SU VENTA**

**Peso Neto 50 Kg**

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



**1.4.11 Documentos de presentación obligatorios:**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo

1	Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG .
2	Copia de certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeños productos local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el Artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Alimentación Alimentaria.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificados microbiológicos</li><li>- Certificados físico químicos</li><li>- certificados organolépticos</li></ul>
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro



	Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
13	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.

## V. ACEITE VEGETAL

### 1.5 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas. Líquido transparente y libre de cualquier materia extraña.

#### 1.5.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico al producto, exento de sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Olor	Característico al producto, exento de olores extraños o rancios	
Color	Característico al producto	



#### 1.5.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad y Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.08	Codex Stan CXS - 193-1995 (Rev.2019)
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	Decreto Supremo N° 033- 2016-SA. Reglamento que



		establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.5.3 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.

- **Estructura de Envase primario:**

- ✚ Peso neto del bien: 1 Lt.
- ✚ Material: Polietileno Tereftalato (PET)
- ✚ Tipo: botella con tapa.

- **Estructura de Envase secundario:**

- ✚ Cantidad: 12 botellas
- ✚ Material: Cartón corrugado
- ✚ Tipo: Caja



### 1.5.4 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- ✚ Municipalidad Provincial de Antonio Raymondi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".

- ✚ Nombre comercial: "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE".
- ✚ Contenido neto: 1 Lt.
- ✚ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ".

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

#### **1.5.5 Tiempo de vida útil**

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de catorce (14) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

#### **1.5.6 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.

#### **1.5.7 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto**

- Análisis Organoléptico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Físicoquímico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

#### **1.5.8 Transporte**

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

#### **1.5.9 ANEXO N° 01 – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO  
RAYMONDI "LLAMELLIN"**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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

**PROHIBIDA SU VENTA**

**Contenido Neto: 1 Lt.**

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



**1.5.10 Documentos de presentación obligatorios:**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. Acreditado ante INACAL. <ul style="list-style-type: none"><li>- Ensayos Físico – Químico</li><li>- Ensayos Organolépticos</li></ul>
2	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
3	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
4	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor.



5	Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor.
6	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
7	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
8	Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor
9	Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
10	En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor convocado.
11	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
12	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.

## VI. GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

### 1.6 GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL



Es un producto elaborado a partir del jurel (*Trachurus murphyi*) sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con aceite vegetal, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

#### 1.6.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto	

Textura	Línea de cocidos: firme, consistente al tacto	pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002.  Línea de crudos: Sin presencia de vértebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).  Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016- SANIPES-DE.
	Sin presencia visible de parásitos (*)	



(\*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002:2012.

#### 1.6.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm) *	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRAS	TOLERANCIA	LIMITES DE TOLERANCIA (PPM)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPESDE.
			m	M	
			n=9	C=2	
	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm				
Estaño (ppm)**	Máximo 200				
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0,10				

(\*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.



### 1.6.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	C		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
<b>Nota 1:</b> La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún efecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna				



alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

**Nota 2:** Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Ítem 1.2.8. Requisito Microbiológico. Esterilidad Comercial.

#### 1.6.4 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.



- **Estructura de Envase primario:**
  - ✚ Peso neto del bien: 0.425 Kg.
  - ✚ Peso Escurrido: Mínimo 0.320 Kg.
  - ✚ Material: 1 Lb Tall (425g) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional o Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional
  - ✚ Tipo: Lata.
- **Estructura de Envase secundario:**
  - ✚ Cantidad: 24 Latas
  - ✚ Material: Cartón corrugado
  - ✚ Tipo: Caja
- **Requisitos del envase.**



Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$  Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE
	Para envases rectangulares	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$  Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$  Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1 ec}{100 \quad L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) $= \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{x100} \times 100$ $L - 1.1(2 et + ec)$	Mayor o igual al 45%	

Traslape teórico (mm) = gt + gc + et - L	Mayor o igual a 1 mm	
Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
	Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
<b>Dónde:</b> et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre		

(\*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.



#### 1.6.5 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 020-2022- PRODUCE, Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- ✚ Municipalidad Provincial de Antonio Raymondi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.



- ✚ Número de Registro Sanitario
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL".
- ✚ Contenido neto: 0.425 Kg.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Instrucciones para su uso
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 1.6.6 Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser 4 AÑOS contados desde la fecha de producción y mínimo de veinticuatro (24) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

#### 1.6.7 Presentación:

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

#### 1.6.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

- **Análisis Organoléptico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- **Análisis Fisicoquímico.** Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.



- Análisis Microbiológico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.

#### 1.6.9 Transporte

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

#### 1.6.10 ANEXO N° 01 – JUREL DE GRATED EN ACEITE VEGETAL

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
ANTONIO RAYMONI "LLAMELLIN"



**PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**GRATED DE JUREL EN  
ACEITE VEGETAL CALIDAD  
A**

**Peso Neto 425 g  
Peso Ecurrido 320 g**

**PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

• Valor nutricional por  
lata.

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

"ALMACENAR EN UN  
LUGAR FRESCO, SECO Y  
VENTILADO"

**PRODUCTO PERUANO**



#### 1.6.11 Documentos de presentación obligatorios:

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:





1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas.
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
12	Protocolo técnico para registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas a nombre del postor
13	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.

## VII. ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

### 1.7 ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

Es un producto elaborado a partir de la anchoveta o sardina peruana (*Engraulis ringens*) sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con salsa de tomate, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

#### 1.7.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto	
Textura	Línea de cocidos: firme, consistente al tacto	
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002.  Línea de crudos: Sin presencia de vértebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevos lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación,
	Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).  Sin presencia visible de parásitos (*)	



		aprobado por RDE N° 057- 2016- SANIPES-DE.
--	--	--------------------------------------------------

(\*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002:2012.

#### 1.7.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación				Referencia
Histamina (ppm) *	NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRAS	TOLERANCIA	LIMITES DE TOLERANCIA (PPM)		Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016- SANIPESDE.
			m	M	
			n=9	C=2	
			100	200	
	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm				
Estaño (ppm)**	Máximo 200				
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30				
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0,10				



(\*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.



### 1.7.3 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
<b>Nota 1:</b> La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún efecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
<b>Nota 2:</b> Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				



Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Ítem 1.2.8. Requisito Microbiológico. Esterilidad Comercial.

### 1.7.4 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.

- **Estructura de Envase primario:**
  - ✚ Peso neto del bien: 0.425 Kg.
  - ✚ Peso Escurrido: Mínimo 0.280 Kg.
  - ✚ Material: 1 Lb Tall (425g) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional o Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional
  - ✚ Tipo: Lata.
- **Estructura de Envase secundario:**
  - ✚ Cantidad: 24 Latas
  - ✚ Material: Cartón corrugado
  - ✚ Tipo: Caja





Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$ Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016-SANIPES-DE
	Para envases rectangulares	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$ Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: $n = 5 \quad c = 0$ Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1 \, ec}{L - 1.1(2 \, et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) $= \frac{gc + gt + 1.1 \, et - L}{x100}$	Mayor o igual al 45%	
	$L - 1.1(2 \, et + ec)$		
	Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	<b>Dónde:</b> et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre		



- **Requisitos del envase.**

(\*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

#### 1.7.5 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 020-2022- PRODUCE, Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:



- ✚ Municipalidad Provincial de Antonio Raymondi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- ✚ Número de Registro Sanitario
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL".
- ✚ Contenido neto: 0.425 Kg.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Instrucciones para su uso
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ".

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria

---

competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**1.7.6 Tiempo de vida útil**

El tiempo de vida útil deberá ser 4 AÑOS contados desde la fecha de producción y mínimo de veinticuatro (24) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

**1.7.7 Presentación:**

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

**1.7.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto**

- Análisis Organoléptico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Físicoquímico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.
- Análisis Microbiológico. Emitidos por laboratorios acreditados por el INACAL-DA.



**1.7.9 Transporte**

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

**1.7.10 ANEXO N° 01 – ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
ANTONIO RAYMONI "LLAMELLIN"**



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

- Valor nutricional por lata.

## PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

**DISTRIBUCION GRATUITA**

### ENTRO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

**Peso Neto 425 g**  
**Peso Escurrido 280 g**

PROHIBIDA SU VENTA

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

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

"ALMACENAR EN UN  
LUGAR FRESCO, SECO Y  
VENTILADO"

PRODUCTO PERUANO



#### 1.7.11 Documentos de presentación obligatorios:

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios, deberá considerar como mínimo:

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL u otorgado por el SANIPES, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas,





	microbiológicas.
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	En caso de ser distribuidor/ comercializador, presentar Carta de Autorización de uso de documentos firmada por el fabricante, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor objeto de la convocatoria.
12	Protocolo técnico para registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas a nombre del postor
13	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.

**A. OTRAS CONSIDERACIONES APLICADO A TODOS LOS PRODUCTOS REQUERIDOS.**

**1. TRANSPORTE**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para trasportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en el Título V, Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

**2. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA**

El producto será entregado en el Almacén del Programa de Complementación alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, ubicado en Plaza de Armas N° 120- Llamellin, en horario de 08:00 a 17.00 horas. De lunes a viernes, en los días programados, la Entidad no está obligada a recibir bienes en fechas ni horarios no programados. El plazo de entrega será de acuerdo al siguiente cronograma de entrega.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 era ENTREGA después de 7 días hábiles de firmado el contrato y/o recepcionado la Orden de Compra	2DA ENTREGA 30 días calendario después de la primera entrega
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilos	119,145.60	59,572.8	59,572.8
	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	Kilos	8,510.40	4,255.2	4,255.2
	LENTEJA BB	Kilos	12,765.60	6,383.3	6,383.3
	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	Kilos	8,510.40	4,255.2	4,255.2
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litros	9456.00	4,728	4,728
	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	Kilos	17,020.80	8,510.4	8,510.4
	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	Kilos	17,020.80	8,510.4	8,510.4

**MUY IMPORTANTE:**

Al momento de la entrega por parte de los proveedores favorecidos con la buena pro y con contrato firmado, el responsable de la División de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, verificará la calidad de los bienes, teniendo en cuenta las muestras entregadas por los proveedores, debiendo cumplir las mismas características de las muestras, caso contrario, el producto o las cantidades observadas serán devueltas a los proveedores, teniéndolas por no ingresadas al almacén; por lo que se le otorgará un plazo máximo de 3 días hábiles, a fin de que se puedan subsanar las observaciones de los productos.

**3. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

El control de calidad del producto será realizado por el personal de la División de Programas sociales y de almacén central (Peso, cantidad, olor, color, entre otros), en caso de ser necesario se solicitará un contraste, mediante laboratorio acreditado ante INACAL, de los resultados consignados en los certificados de calidad presentados por el proveedor, el costo de este contraste será asumido por la entidad contratante.

Los productos que no cumplan con las (EE.TT) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será **repuesto en un plazo de tres (03) días hábiles, desde la notificación del área usuaria**

El contratista al momento de la entrega de los productos deberá entregar las correspondientes certificaciones de calidad y/o conformidad del producto el mismo que será de certificación de lote emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, debiendo ser:

- Certificación física – químico
- Certificación microbiológica

- Certificación organoléptica
- Certificación de inercia en el caso de conservas

**4. CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS**

**4.1. ÁREA QUE RECEPCIONA**

La recepción de los productos será en coordinación con el responsable de la Unidad de Almacén y Responsable de la División de Programa Sociales de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi

**4.2. ÁREA QUE BRINDA LA CONFORMIDAD**

La conformidad de los productos será otorgada por el área usuaria mediante informe, teniendo en cuenta el certificado de calidad de alimentos, según cronograma de entrega de la recepción del producto en las fechas que han sido programadas su entrega, conjuntamente con el expediente de pago correspondiente; por lo que, para otorgar la conformidad, el responsable de la División de Programas Sociales, deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión
- Factura
- Copia simple del contrato u orden de compra
- Certificados de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.

**5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago por cada fecha de entrega, en función a las cantidades de bienes entregados, luego de emitida la conformidad por parte del área usuaria.

El contratista deberá presentar el expediente de pago correspondiente por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, plaza de armas S/N.

**6. PENALIDADES**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad a la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004

## CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES. -**

La Comisión de Adquisición de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Provincia de Antonio Raimondi año 2025, llevó a cabo en virtud de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, complementado por la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento el Procedimiento de Selección de RE N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA; en el que se otorgó la Buena Pro con fecha -----al postor.....

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO.**

El objeto del presente contrato es la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI, de acuerdo a las Especificaciones técnicas de las Bases, la oferta ganadora y los documentos derivados del procedimiento de selección que forman parte integrante del presente contrato, de acuerdo al siguiente detalle:

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES.**

#### **3.1 DE LA MUNICIPALIDAD.**

La Municipalidad se obliga a cumplir lo siguiente:

- Efectuar el pago por el producto, en el monto y la forma establecida en las especificaciones técnicas.
- Controlar el abastecimiento de parte del CONTRATISTA a través del responsable del Almacén de la Entidad y División de Programas Sociales.

#### **3.2 DEL CONTRATISTA.**

El Contratista se obliga a cumplir lo siguiente:

- A entregar los bienes materia del presente contrato en el plazo establecido en el presente Contrato, debiéndolos de ingresar en el Almacén para la Atención de Programas Alimentarios de la Municipalidad.
- Cumplir con los extremos de su oferta, respetando precios y especificaciones técnicas. Y con la certificación de los productos emitidos por laboratorios acreditados.
- Mantener vigente la garantía de los bienes, así como a brindar los servicios, de acuerdo a lo estipulado en su propuesta técnica.
- En ningún caso, podrá exonerarse de su responsabilidad por la calidad del bien vendido, ni negarse a subsanarlos.
- No podrá transferir parcial, ni totalmente la adquisición contratada, teniendo responsabilidad total sobre la ejecución y cumplimiento del Contrato.

### **CLÁUSULA QUINTA: LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA.**

Los bienes de la presente convocatoria serán entregados en el Almacén del Programa de Complementación alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi, ubicado en la Plaza de Armas N° 120 - Llamellin, en el siguiente plazo de entrega, según cronograma siguiente:



**CLÁUSULA SEXTA: CONDICIONES DE ENTREGA, SUPERVISION Y CONTROL DE CALIDAD.**

Los bienes de la presente convocatoria serán entregados, acompañado con certificado de conformidad emitido por un laboratorio acreditado, y los mecanismos de supervisión y control de calidad estará a cargo de la División de Programas Sociales quien exigirá el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas del producto y las condiciones de entrega.

**CLAUSULA SÈTIMA: FORMA DE PAGO**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES y en pagos PARCIALES, de acuerdo a la cantidad entregada; luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendarios.

**CLAUSULA OCTAVA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

La vigencia del presente contrato se extenderá a partir del día siguiente de la firma del mismo; hasta la conformidad de la recepción de la última entrega de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA y se efectúe su pago.

**CLAUSULA NOVENA: DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

Se deja constancia que EL CONTRATISTA ha entregado a LA MUNICIPALIDAD una Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su oferta técnica y económica; de mismo modo autoriza la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo

**CLAUSULA DÉCIMA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

F x Plazo en días Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

En caso que la penalidad alcanzará el límite máximo (5%) del monto total del contrato, se podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento:

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

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

**CLAUSULA UNDECIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

Las partes podrán resolver el contrato en concordancia a los artículos de la **Ley N° 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento**; y sus modificatorias.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

**CLAUSULA DECIMA TERCERA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS.**

Ante cualquier controversia que se genere durante la ejecución de las prestaciones derivadas del contrato, las partes se someterán a la Jurisdicción Local, complementaria con la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento; y sus modificatorias.

**CLAUSULA DECIMA CUARTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA DECIMA QUINTA: 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 y económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Llamellin, a los

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

## **ANEXOS Y FORMATOS**

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican Capítulo II de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 3**

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

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**

**Presente.-**

De nuestra consideración,

- i. Por el presente el abajo firmante Declaro Bajo Juramento lo siguiente:
- ii. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- iv. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo señalado en la ley de Contrataciones Públicas.
- v. 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
- vii. Declaramos ser pequeños agricultores Individuales, agrupaciones (No agricultores), organizaciones de base, asociaciones o empresas representante de los pequeños productores regionales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 4.**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo previsto conforme el cronograma de entrega establecido:

Primera Entrega:

Segunda Entrega :

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 5**

**RELACION DE PRODUCTORES INTEGRANTES DE LA AGRUPACION U ORGANIZACIÓN DE BASE O  
EMPRESA DE PRODUCTORES**

Señores.

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

De nuestra consideración,

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

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	CANTIDAD KG/LT	N° DNI	FIRMA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO 7**  
**OFERTA ECONÓMICA**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente. –

De nuestra consideración,

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

ITEM Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL DE LA OFERTA
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	119,145.60		
	QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2	KILO	8,510.40		
	LENTEJA BB	KILO	12,765.60		
	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	KILO	8,510.40		
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	9456.00		
	GRATED DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	KILO	17,020.80		
	ENTERA DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KILO	17,020.80		
<b>TOTAL</b>					

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**FORMATO N° 01**

**SOLICITUD DE REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ACCESO A LAS BASES**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1 CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted para solicitarle la inscripción para participar en el procedimiento de selección de REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA, cuyo objeto es la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANTONIO RAIMONDI.

(1) NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	
(2) RUC:	
(3) REPRESENTANTE LEGAL:	
(4) DNI	
(5) DOMICILIO LECAL	
(6) TELÉFONO	(7) correo electrónico
(8) ÍTEM A LA QUE SE PRESENTA	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**FORMATO N° 02**

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN.**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA**

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER

PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA-1° CONVOCATORIA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito<sup>1</sup>.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

---

<sup>1</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídica