

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS



BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION Nº 002 – 2024 –
MPhy/CA

Proceso regulado por la Ley Nº 27767

PRIMERA CONVOCATORIA

ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL 2024

HUAYLAS, NOVIEMBRE DEL 2024

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS
RUC N° : 20146925767
Domicilio legal : Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH
Teléfono: : (043) 483 860
Correo electrónico: : logistica@municaraz.gob.pe

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL 2024.**

El presente procedimiento de adquisición es por relación de ítem, según lo detallado en el siguiente cuadro:

BIENES				PRESENTACION
Item	Descripción	Cantidad	U. M.	
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	11,684.57	Kgs	Saco x 50 Kgs
02	QUINUA PROCESADA GRADO 2	834.61	Kgs	Saco x 50 Kgs
03	LENTEJA BEBE	834.61	Kgs	Saco x 50 Kgs
04	ARVEJA VERDE PARTIDA	834.61	Kgs	Saco x 50 Kgs
05	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	190.00	Lts	Caja x 12 Lts
06	ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL x 425 Grs	3,928.00	Unidad	Caja x 24 latas

Es de señalar que, la contratación que se efectúen en aplicación de la Ley N° 27767, no le son aplicables las distintas previsiones contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, tales como: los límites del valor referencial, la calificación de los distintos tipos de procedimientos de selección según los montos involucrados, la aprobación de Bases por parte del Titular de la Entidad y otros.

1.3 AMBITO DE APLICACIÓN

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

1.4 VALOR ESTIMADO

El valor estimado total asciende a **S/ 91,511.95 (Noventa y Un Mil Quinientos Once Con 95/100 Soles)**, el mismo que incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos

laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la atención oportuna y adecuada del requerimiento.

BIENES				VALOR ESTIMADO	
Item	Descripción	Cantidad	U. M.	UNITARIO	TOTAL
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	11,684.57	Kgs	3.80	44,401.37
02	QUINUA PROCESADA GRADO 2	834.61	Kgs	13.00	10,849.93
03	LENTEJA BEBE	834.61	Kgs	8.00	6,676.88
04	ARVEJA VERDE PARTIDA	834.61	Kgs	7.00	5,842.27
05	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	190.00	Lts	11.25	2,137.50
06	ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL x 425 Grs	3,928.00	Unidad	5.50	21,604.00
		VALOR ESTIMADO S/			91,511.95

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.**

1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N° 002, Acta N° 018** el 17 de octubre del 2024.

1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La **ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS, EJERCICIO FISCAL 2024**, será afectado con la siguiente Estructura Funcional Programática:

Clasificación Presupuestal

Secuencia Funcional 0060: BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES

Fuente de Financiamiento 01 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2. 2 3.1 1 : Alimentos para Programas Sociales

Monto total S/: **91,511.95**

Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 001712

1.7 SISTEMA DE CONTRATACION

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

1.8 MODALIDAD DE SELECCION

Poceso rregulado por:

- 👉 Ley 27767 y su modificatoria
- 👉 Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES

1.9 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.10 CONDICIONES DE ENTREGA

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

1.11 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaylas. El horario de entrega será de 08:00 a 17:00 horas de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria, serán entregados en el plazo de siete (07) días calendarios, computados a partir del día siguiente de firmado ele contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y el requerimiento.

1.12 FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, de acuerdo a la entrega efectuada, luego de la recepción formal y completa de los bienes, con el informe de conformidad de la Unidad de Programas Sociales y Nutricionales, asi como la recepción de la documentación correspondiente, según lo establecido por la normativa.

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.

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

- Guia de Remision con ecepción del ÁREA DE ALMACÉN CENTRAL y del ALMACEN DE PROGRAMAS SOCIALES.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Programas Sociales y Nutricionales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guia de remisión debidamente suscrita por el Almacenero de Pogramas Sociales y el Almacen Central
- Carta de Autorizacion para el pago con abonos en la CCI
- Copia del contrato.
- Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, de cada uno de los productos entregados, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor y/o productor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la Municipalidad Provincial de Huaylas, sito en Jr. San Martin N° 1121, Plaza Armas S/N – Caraz – Huaylas - Ancash.

1.13 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES

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

- a) Estar en el Registro Nacional de Proveedores, capitulo bienes, estado vigente
- b) No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para contatar con el estado, la cual será verificado por la Entidad.
- c) No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

1.14 BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Mades y Comedores Populares

Autogestionarios en los Programas de apoyo Alimentario.

- Decreto Supremo N° 006-2003-mimdes, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27731
- Ley N° 29367, Ley que modifica los artículos 2° y 7° de la Ley 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA
- Ley N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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

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

CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO	FECHAS
De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	
Convocatoria	14/11/2024
Registro de Participantes y Entrega de Bases – Presencial	Del 14/11/2024 Al 27/11/2024
Formulación de consultas y observaciones – Presencial	Del 14/11/2024 Al 21/11/2024
Absolución de consultas y observaciones	22/11/2024
Presentación, Recepción, Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas • Acto Público	28/11/2024 Galería de Alcaldes de la Municipalidad Provincial de Huaylas, a las 09:15 a.m
Evaluación Económica. Acto Público	28/11/2024 Galería de Alcaldes de la Municipalidad Provincial de Huaylas
Otorgamiento de Buena Pro Acto Público	28/11/2024 Galería de Alcaldes de la Municipalidad Provincial de Huaylas

Importante:

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

2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

El aviso de la convocatoria del proceso de adquisición, será difundido a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y del Ministerio de Agricultura, y en la página Web de la Entidad, <https://www.municaraz.gob.pe> en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición; ello de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, la cual señala que la convocatoria debe realizarse durante un mínimo de cinco (5) días hábiles

Así mismo, se realizará a través de la publicación en el SEACE.

2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

Todo proveedor que desee participar en el presente Proceso de Adquisición deberá registrarse ante la Municipalidad Provincial de Huaylas, el mismo que se realizará en la Unidad de Logística de la Municipalidad Provincial de Huaylas, sito en Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH, en el horario de 8:00. a 13:00 horas y de 14:30 a 17:00 horas y, según cronograma establecido; para lo cual, deberá de presentar el **FORMATO 01** debidamente llenado, indicando a que ítem o ítems participa.

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

Los interesados podrán recoger las Bases a partir del día de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de propuestas. La Entidad no deberá negarse a entregar las Bases.

2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTA y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, en la fecha y horario señalado en el cronogramas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas, la cual se presentará por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaylas, sito en *Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH*.

2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA y OBSERVACIONES A LAS BASES

La COMISION DE ADQUISICION absolverá las consultas y observaciones a las Bases al día siguiente del termino del plazo para recepcionarlas, mediante un pliego absolutorio debidamente fundamentado y sustentado, indicando si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen, la cual se hará de conocimiento de los adquirentes de Bases en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

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

MUY IMPORTANTE,

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

2.6 INTEGRACION DE BASES

La integración de las bases se realiza el mismo día de la absolución de consultas y observaciones.

Las bases integradas constituyen las reglas definitivas del proceso de adquisición. Estas incorporan obligatoriamente, las modificaciones que se hayan producido como consecuencia de las consultas, observaciones, así como las modificaciones requeridas por el OSCE en el marco de sus acciones de supervisión, y se publican en la página Web de la Entidad; asimismo, se notificará a todos los participantes inscritos al correo electrónico señalado en la ficha de inscripción; puesto que en el SEACE no se contempla la etapa de integración..

Las bases integradas no pueden ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Titular de la Entidad, salvo las acciones de supervisión a cargo del OSCE. Esta restricción no afecta la competencia del Tribunal para declarar la nulidad del procedimiento por deficiencias en las bases.

2.7 RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de un (01) Notario Público o Juez de Paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria.

El acto se inicia cuando el Comité de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica.

Los postores concurren personalmente o a través de su representante debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION según **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 ACEPTARAN SOBRES CON LAS PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO.

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

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

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

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de pequeño productor agropecuario y artesanal de la región, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, según sea el caso, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de productos agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley para calificar como micro o pequeña empresa. Como requisitos técnicos mínimos de la propuesta se deberán incluir certificaciones, inspecciones, y muestras de pre producción con el análisis respectivo de ser el caso; que permitan sustentar las condiciones sanitarias y nutricionales de la planta y del producto ofertado.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de las Bases.

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

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

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

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. El COMITÉ DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

2.8 CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

En el día y hora señalada en el cronograma de las Bases del Proceso de Adquisición, los postores presentarán sus propuestas en **dos (2) sobres cerrados**, sellado y/o lacrado, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, debiendo ser dirigidas a la Comisión de Adquisición del **REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN N° 002-2024-MPhy/CA – LEY N° 27767**, con el siguiente detalle:

SOBRE N° 1 PROPUESTA TECNICA:

Señores

Municipalidad Provincial de Huaylas

Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION N° 002-2024-MPhy/CA – LEY N° 27767

Objeto del procedimiento: ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL 2024.

INDICAR ITEM

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

SOBRE N° 2 PROPUESTA ECONOMICA:

Señores

Municipalidad Provincial de Huaylas

Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN N° 002-2024-MPhy/CA – LEY N° 27767

Objeto del procedimient: ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL 2024.

INDICAR ITEM

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

La información debe ser presentada sin borrones, ni correcciones o enmendaduras, debidamente foliada.

La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice.

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

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

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

CONTENIDO DEL SOBRE Nº 1 - PROPUESTA TECNICA:

La propuesta deberá de tener un índice de documentos, necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas, estrictamente deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados en concordancia con el índice; así mismo, deberá de estar debidamente foliados.

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

- a) Productor individual
- b) Productor organizado
- c) Micro y Pequeñas empresas agroindustriales

DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

- a) Declaración jurada de datos del postor **(Anexo Nº 1)**.
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

- c) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- d) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega **(Anexo Nº4)**, para la primera entrega.
- f) Declaración Jurada de Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 5)**.

ADICIONALMENTE SE DEBE PRESENTAR DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR:

1) Para el caso de PRODUCTOR INDIVIDUAL, presentará:

- 👉 Certificado y/o constancia vigente, (en original y/o copia legalizada) que acredite la condición de pequeño productor, expedido por la Dirección Regional de Agricultura o la Agencia Agraria correspondiente de la Región Ancash, para los productos de ARROZ, QUINUA, LENTEJA Y ARVEJA, vigente a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique Nombres y Apellidos, Dirección o ubicación, área productiva y volumen de producción.

- ✎ Copia simple del RUC actualizado al 2024, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- ✎ Para los productos de ARROZ, QUINUA, LENTEJA Y ARVEJA, presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal del Productor Individual, indicando si es fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera distribuidor, presentara una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante y/o del molino (original), dirigida al presidente del Comité de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.

2) Para el caso de PRODUCTOR ORGANIZADO (Pequeños productores que forma parte de una organización, tales como Asociaciones, Comités, Empresas u otra forma de asociación), presentará:

- Las asociaciones y/o empresa representante de los productores presentarán certificado y/o constancia vigente, a nombre de la asociación y/o empresa representante de productores emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso y/o de declaración jurada
- Relación detallada de los pequeños productores que ofertan sus productos integrantes del Productor Organizado, donde deberá consignar Apellidos y Nombres, D.N.I., Dirección, la cantidad ofertada, debidamente firmada por cada uno de ellos, para los productos de ARROZ, QUINUA, LENTEJA Y ARVEJA, según **Anexo Nº 06**.
- Copia simple del documento de identidad de cada uno de los productores y del representante del Productor Organizado.
- Copia simple del RUC actualizado al año 2024 del Productor Organizado, debe estar activo y habido en la SUNAT.

3) Para el caso de MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES (para productos de origen hidrobiológicos y agroindustriales las cual es el aceite vegetal y achoveta entera en aceite vegetal), presentará:

- ✓ Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa de la región.
- ✓ Copia simple del RUC actualizado al año 2024 de la Micro y Pequeña empresa Agroindustrial, debe estar activo y habido en la SUNAT.

DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGÚN ITEM A PRESENTARSE:

ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

- a)** Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b)** Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad

con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas.

- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.
- f) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

ITEM II: QUINUA PROCESADA GRADO 2

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.

- f) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 20,000.00 (Veinte Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

ITEM III: LENTEJA BEBE

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.
- f) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

ITEM IV: ARVEJA VERDE PARTIDA

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.
- f) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

ITEM V: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por una certificadora acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayo organoléptico
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.

- d) Copia del certificado de inspección y/o declaración jurada de disponibilidad de stock, en caso del certificado de inspección deberá de ser emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- e) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.
- f) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una (1) muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Lt, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.
- g) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

ITEM VI: ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL x 425 Grs

- a) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
- b) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, a nombre del postor.
- d) Copia del certificado de inspección y/o declaración jurada de disponibilidad de stock, en caso del certificado de inspección deberá de ser emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- e) Copia simple del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido

por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) a nombre del postor.
Presentar el original al momento del acto público.

- f) Copia simple del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, o documento equivalente emitido por la autoridad competente.
- g) El postor deberá de presentar junto con su propuesta dos (2) muestra del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.
- h) El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 30,000.00 (Treinta Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares

Los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 9** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

IMPORTANTE

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

CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá Contener:

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

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

El monto total de la propuesta económica deberán de ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con mas de dos decimales, las que sean necesarias.

2.9 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

La COMISIÓN DE ADQUISICIÓN verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se abrirán 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 de cada propuesta técnica apta y los entregará a la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN para su evaluación.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base, **para la cual se realizará una inspección física, organoléptica y de comparación de las muestras con la muestra representativa de la entidad** por parte de los miembros de la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.

IMPORTANTE

Los postores guardarán la debida compostura en el acto público, caso contrario se les invitará a que se retiren del acto público.

2.10 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El sobre N° 2 que contiene las propuestas económicas se mantendrán cerrado hasta culminar la evaluación técnica

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

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

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo de 100 puntos a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

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

Dónde:

i = Propuesta

P_i = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Propuesta Económica i

O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.

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

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

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

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

A través de sorteo en el mismo acto.

En el 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.

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Huaylas.

Plazo de validez de la oferta.

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

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

No se aceptaran ofertas alternativas.

La Municipalidad Provincial de Huaylas no estará obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera del plazo establecido en el cronograma y que no cumplan con las especificaciones requeridas

No habrá reajuste de precios.

2.11 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

2.12 DE LAS IMPUGNACIONES

Las impugnaciones se sujetarán a las disposiciones fijadas en el Art. 26° del Reglamento de la Ley N° 27767, aprobado por el Decreto Supremo N° 002- 2004-MIMDES.

2.13 SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la Buena pro, a mas tardar dentro del segundo día hábil siguiente del consentimiento de la Buena pro, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaylas, sito en Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH

El contrato se deberá suscribir, bajo responsabilidad, al tercer día hábil siguiente a la fecha del otorgamiento de la Buena Pro (Artículo 19° del Reglamento de la Ley N° 27767).

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 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancario (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato
- g) Correo electrónico para notificar la ejecución contractual
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación (**Anexo N° 08**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado

Importante

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/*

Importante

200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

2.15 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, dentro del plazo de dos (2) días hábiles siguientes del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil siguiente de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato, u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. Al día siguiente de subsanadas las observaciones, las partes suscriben el contrato. Ello de conformidad al *Artículo 19° del Reglamento de la Ley N° 27767*

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

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaylas, sito en la Jr. SAN MARTIN 1121 – CARAZ-HUAYLAS-ANCASH.

2.16 DE LAS SANCIONES

Potestad sancionadora del OSCE

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

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

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

- a) No mantengan su oferta hasta el otorgamiento de la Buena Pro y, de resultar ganadores, hasta la suscripción del contrato; o no suscriban injustificadamente el contrato;
- b) Incumplan injustificadamente con las obligaciones derivadas del contrato, dando lugar a que éste se les resuelva de conformidad con la presente norma;
- c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello.
- d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia;
- e) Realicen subcontrataciones;
- f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al OSCE;

Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en los incisos c), d), e) y f) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor de tres (3) meses ni mayor de un (1) año.

Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en los incisos a) y b) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor a un (1) año ni mayor de dos (2) años.

La imposición de las sanciones es independiente de la responsabilidad civil o penal que pueda originarse de las infracciones cometidas.

Obligación de informar sobre presuntas infracciones

La Entidad está obligada a poner en conocimiento del Tribunal los hechos que puedan dar lugar a la aplicación de las sanciones de suspensión o inhabilitación.

2.17 DE LAS SANCIONES

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente el Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TUO de la Ley N° 30225-Ley de Contrataciones del Estado, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificada por Decreto Supremo N° 377.-2019-EF, Decreto Supremo 162-2021-EF, Decreto Supremo 234-2022-EF y el Decreto Supremo 308-2022-EF ; así como por las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONSIDERACIONES GEENRALES

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

Adquisicion de Productos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Huaylas, Ejercicio Fiscal 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de alimentos busca atender a los beneficiarios de los Comedores Populares, permitiendo la satisfacción oportuna, eficiente con los insumos de calidad que cumplan con todas las condiciones sanitarias, así mismo tiene la finalidad de “contribuir a mejorar el estado nutricional de los beneficiarios.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRACCIÓN

Adquisición de alimentos tiene por objetivo de mejorar las condiciones de acceso a la alimentación de personas de bajos recursos, constituyéndose los comedores en agentes de cambio, con carácter comunitario, desempeño dinámico y desarrollo organizacional en los Centros de Atención agrupados en sus diversas modalidades del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaylas-Caraz.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

La adquisición de los insumos es para atender a los 53 Comedores Populares de la Provincia de Huaylas con un total de 2,658 beneficiarios.

Por consiguiente, se detalla la cantidad de insumos a adquirir:

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	11,684.57	KG	Saco X 50 Kg
2	QUINUA PROCESADA GRADO 2	834.61	KG	Saco X 50 Kg
3	LENTEJAS BEBE	834.61	KG	Saco X 50 Kg
4	ARVERJA VERDE PARTIDA	834.61	KG	Saco X 50 Kg
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	190.00	Litro	Caja X 12 Lt.
6	CONSERVA DE ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL * 425gr	3,928.00	Lata	Caja X 24 Latas de 425 Gr

A) ITEM I. ARROZ PILADO SUPERIOR

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

2. Características Técnicas Del Bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de ñelén y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

3. Envase

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

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

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

4. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar como mínimo lo siguiente.

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita
- El nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario
- La frase “Producto Peruano”
- Indicar el año y mes del envasado
- Indica el año y mes de vencimiento
- Lote de producción.
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Grado del arroz
- Indicar condiciones de almacenamiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de ñelén y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

5. Vida útil

El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año. No se recibirá lotes con tiempo de vida útil menores a lo especificado.

6. Certificación

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

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas.
- Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
- Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.

B. ITEM II. QUINUA PROCESADA GRADO 2

- 1. Definición:** Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).
- 2. Características técnicas del bien**
- La quinoa grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,7									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
<u>Físicos</u>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

3. Envase

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

4. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente.

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita

- El nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario
- La frase “Producto Peruano”
- Indicar el año y mes del envasado
- Indica el año y mes de vencimiento
- Lote de producción.
- Clasificación, tamaño y grado
- Indicar condiciones de almacenamiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4%								
- Fibra cruda	Mínimo 4%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)							
	Grandes	Mayor a 1,7							
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70							
	Pequeños	Mayor a 1,20							
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 94%								
- Granos quebrados	Máximo 2,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,5%								
- Granos recubiertos	0%								

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
<u>Físicos</u>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar además la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

5. Vida útil

El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año, no se recibirá lotes con tiempo de vida útil menores a lo especificado.

6. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.

- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.

C. ITEM III. LENTEJA BEBE

1. **Definición:** La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.
2. **Características técnicas del bien**

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

3. Envase

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

4. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita
- El nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario
- La frase “Producto Peruano”
- Indicar el año y mes del envasado
- Indica el año y mes de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

5. Vida útil

El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año, No se recibirá lotes con tiempo de vida útil menores a lo especificado.

6. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas.

D. ITEM IV: ARVEJA VERDE PARTIDA

- 1. Definición:** La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. Características técnicas del bien

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: – Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
	Materias extrañas	Máximo 0,20%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

3. Envase

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

4. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita
- El nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario
- La frase “Producto Peruano”
- Indicar el año y mes del envasado
- Indica el año y mes de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
- Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

5. Vida útil

El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año, No se recibirá lotes con tiempo de vida útil menores a lo especificado.

6. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.

- d) Copia del Certificado de Inspección y/o Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock, vigente, a nombre del postor.
- e) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de producción del producto ofertado, en envase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas

E. ITEM V: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. Definición: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. Características específicas del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

4. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita
- El nombre del producto
- Peso Neto de 1 Lt.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Número del Registro Sanitario
- La frase "Producto Peruano"
- Indicar el año y mes del envasado
- Indica el año y mes de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

5. vida útil

El producto debe tener una vida útil mínima de dos (2) años, No se recibirá lotes con tiempo de vida útil menores a lo especificado.

6. Certificación

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por una certificadora acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayo organoléptico
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor.
- d) Copia del certificado de inspección y/o declaración jurada de disponibilidad en stock, a nombre del postor, actualizado.
- e) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.
- f) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una (1) muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Lt, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual deberá de cumplir con las especificaciones técnicas

7. Logotipo: Las dimensiones son variables

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS -
CARAZ



P.C.A.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

PROHIBIDA SU VENTA

DISTRIBUCION GRATUITA

VIDA UTIL 02 AÑOS

Marca:

PRODUCTO PERUANO

Registro Industrial:

Fabricado y envasado por:

Registro Sanitario:

Composición

Receta

Información Nutricional

Envase Reciclable

CONSERVE EN UN LUGAR

F. ITEM VI: ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL x 425 Grs

- Definición:** Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasada en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser agua y sal.

- Características específicas del bien.**

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

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie

de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de anchoveta en agua y sal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none">- Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.- El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.- Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.- Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.- Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.- El medio de cobertura debe ser agua y sal.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: <ul style="list-style-type: none">– Cuando no presente unidades defectuosas, o;– cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio</u> : Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: <ul style="list-style-type: none">– Olor característico y persistente de aceite oxidado.– Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <u>Olor y sabor</u> : <ul style="list-style-type: none">– Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.– Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <u>Textura</u> : Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa. <u>Decoloración</u> : Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.	
Materias extrañas	<u>Material extraño crítico</u> : <ul style="list-style-type: none">– Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.– Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.– Presencia de insectos o restos de ellos. <u>Material extraño</u> : Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". Cortes de cabeza no uniformes. Unidades de tamaño no uniforme. Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. Líquido de cobertura con sedimentos (turbio). Excesivo contenido de sal. Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. Roturas visibles en la parte ventral. 	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

3. Envase

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

4. Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad A deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE, En la etiqueta rotulada se indicara lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – CARAZ
- Distribución gratuita
- Receta (sugerida para incentivar el consumo del producto)
- Relación de ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata
- El nombre del producto
- Peso Neto
- Peso escurrido
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador.
- Número del Registro Sanitario
- Conserve en lugar fresco y ventilado
- La frase “Producto Peruano”

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

- Indicar el día, mes y año del envasado
- Indica el día, mes y año de vencimiento
- Código de identificación del fabricante y Lote de producción.

5. Vida útil

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

6. Certificación

- a) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
- b) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- c) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, a nombre del postor.
- d) Copia del certificado de inspección y/o declaración jurada de disponibilidad de stock, en caso del certificado de inspección deberá de ser emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- e) Copia simple del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

(SANIPES) a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

- f) Copia simple del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, o documento equivalente emitido por la autoridad competente.
- g) El postor deberá de presentar junto con su propuesta dos (2) muestra del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

7. Logotipo: Las dimensiones son variables

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS -
CARAZ



P.C.A.

ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE

DISTRIBUCION GRATUITA

Marca:

PRODUCTO PERUANO

Registro Industrial:

Fabricado y envasado por:

Registro Sanitario:

Composición

Receta

Información Nutricional

Envase Reciclable

CONSERVE EN UN LUGAR

5. TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en los artículos 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1 Experiencia del Postor en la Especialidad

a) Item I: ARROZ PILADO SUPERIOR

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

b) Item II: QUINUA PROCESADA GRADO 2

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 20,000.00 (Veinte Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

c) Item III: LENTEJA BEBE

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

d) Item IV: ARVEJA VERDE PARTIDA

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

e) Item V: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

f) Item VI: ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL x 425 Grs

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 30,000.00 (Treinta Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Para todo lo ítems. se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos para el programa de complementación alimentaria – modalidad comedores populares.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental

y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

A: lugar: La entrega de los insumos se realizará en las instalaciones del almacén de la Unidad de Programas Sociales y Nutricionales de la Municipalidad Provincial de Huaylas- Caraz, Previa coordinación con el área usuaria.

B: PLAZO: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo de siete (7) días calendarios, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.

8. RECEPCION Y CONFORMIDAD

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por EL ÁREA DE ALMACÉN y la conformidad será otorgada por la UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES Y NUTRICIONALES en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La documentación obligatoria que debe presentar el proveedor para la realización del pago son:

- Recepción del Almacén
- Informe de conformidad del área usuaria, Unidad de Programas Sociales y Nutricionales
- Comprobante de pago.
- Con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, el contratista debe presentar por cada PRODUCTO, EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD/CALIDAD, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual debe contener:

Análisis microbiológico.

Análisis físico - químico.

Análisis Organoléptico.

10. CONFIDENCIALIDAD (De corresponder)

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación ha la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El proveedor debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

11. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

12. PENALIDAD POR MORA

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

13. RESOLUCION CONTRACTUAL

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

14. SANCIONES

El proveedor se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 de la Ley.

15. OBLIGACION ANTICORRUPCION

El proveedor 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el proveedor 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, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, el proveedor debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

16. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACION

En caso sea necesario que el proveedor realice alguna gestión en las oficinas de la Entidad, la Entidad debe indicar los protocolos sanitarios que debe cumplir de acuerdo a la normatividad vigente y disposiciones particulares propias de la Entidad.

17. SOLUCIONES DE CONTROVERSIAS

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

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

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

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1. COMPUTO DE PLAZO

El plazo del contrato se computa en días calendario. En caso el último día fuese inhábil, la prestación se ejecutará el primer día hábil siguiente.

4.2. CONTENIDO

La Entidad será la responsable de la elaboración de los contratos. El contrato deberá contener, como mínimo, los siguientes elementos:

- a) Identificación de las partes.
- b) Objeto del contrato.
- c) Obligaciones de los contratantes: cumplimiento de los Términos Económicos y Especificaciones Técnicas de los productos, plazo y lugar de entrega, condiciones de entrega y/o suministro, supervisión y control de calidad.
- d) Forma de pago.
- e) Penalidades.
- f) Mecanismo de Resolución del Contrato.
- g) Mecanismo de Solución de Controversias.
- h) Jurisdicción aplicable.

4.3. Ampliación del Contrato por adquisición complementaria

La Entidad en tanto realice el proceso de adquisición de productos alimenticios, podrá realizar por única vez adquisiciones complementarias de productos alimenticios con los mismos pequeños productores locales, individuales u organizados, micro y pequeñas empresas agroindustriales que han obtenido la Buena Pro en el proceso inmediatamente anterior, hasta un máximo del treinta por ciento (30%) del monto inicialmente contratado, dentro de los 30 días calendario inmediatos siguientes al término del contrato, siempre que se mantengan inalteradas todas las condiciones del producto materia de adjudicación.

Estas adquisiciones complementarias se formalizarán a través de la suscripción de un contrato.

4.4. Supervisión y control de calidad

Durante la ejecución del contrato, la Entidad implementará los mecanismos de supervisión y control de calidad teniendo en cuenta las especificaciones técnicas del producto y las condiciones de su entrega y suministro.

4.5. Penalidad

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

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{(0.10 \times \text{Monto del Contrato})}{(F \times \text{Número en días del plazo})}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el diez por ciento (10%) del monto total del contrato, la Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

4.6. Causales de Resolución del contrato imputables al contratista

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

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

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

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

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

4.7. Solución de controversias durante el proceso de adquisición

Mediante el recurso de apelación se impugnan los actos dictados dentro del desarrollo del proceso de adquisición. El recurso de apelación estará dirigido al Presidente de la Comisión de Adquisición, quien lo elevará a la máxima autoridad administrativa de la Entidad que convoca para su correspondiente resolución. Esta competencia es indelegable.

Las apelaciones se interponen al día siguiente hábil del otorgamiento de la Buena Pro y se resuelven dentro del día siguiente hábil de haber sido interpuestas.

La interposición de un recurso impugnativo suspende el proceso de adquisición en el estado en que se encuentre.

El Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado - OSCE resolverá en última instancia administrativa el Recurso de Revisión, para los efectos exclusivos de la presente norma. Dicho recurso será admitido conforme a los plazos y requisitos exigidos para la Adjudicación de Simplificada, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, su Reglamento y el Texto Único de Procedimientos Administrativos del OSCE.

Queda establecido que las Bases del proceso de adquisición no son impugnables.

4.8. Solución de controversias durante la ejecución del contrato

Ante cualquier controversia que se genere durante la ejecución de las prestaciones derivadas del contrato, las partes se someterán a la Jurisdicción local.

4.9. Obligación de Informar

La máxima autoridad administrativa de la Entidad que convoca, bajo responsabilidad, informará a la Contraloría General de la República de todas las adquisiciones efectuadas mensualmente al amparo de la presente norma, dentro de los 15 (quince) días primeros días hábiles del mes siguiente de adjudicada.

CAPITULO V
PROFORMA DE CONTRATO

CONTRATO DE BIENES N° XXXXX – 2024 – MPHy/GM

**ADQUISICION DE XXXXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL 2024**

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha, el Comité de Adquisición adjudicó la Buena Pro del Procedimiento de **Regimen Especial N°**, proceso regulado por la Ley N° 27767, Item para la **ADQUISICION DE XXXXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS, EJERCICIO FISCAL 2024** a la, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la adquisicion **DE XXXXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS, EJERCICIO FISCAL 2024.**

La entrega del bien se efectuará de manera periódica, según el siguiente cronograma:

CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

a) ENVASE

.....

b) ROTULO

.....

c) PESO

.....

d) TIEMPO DE VIDA UTIL

.....

e) CERTIFICACION

.....
CLÁUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/., que incluye todos los impuestos de Ley.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PAGO

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los 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.

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

CLAUSULA SEXTA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La Adquisición de para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaylas, ejercicio 2024, será afectado con la siguiente Estructura Funcional Programática:

Clasificación Presupuestal

Secuencia Funcional 0060: Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores

Fuente de Financiamiento 00 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2. 2 3. 1 1: Alimentos para programas sociales

Monto total S/ :

Certificación de crédito presupuestario Nota N° 00396

CLÁUSULA SETIMA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACION

El plazo de ejecución del presente contrato es de (.....) días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato

CLÁUSULA OCTAVA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA NOVENA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA DECIMA: RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODECIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados,

representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

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.

CLÁUSULA DÉCIMO SETIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley 27767 y su reglamento, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGESIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA MUNICIPALIDAD:

DOMICILIO DEL CONTRATISTA:

Domicilio Fiscal y Legal:

E-mail :

Teléfono :

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

De acuerdo con las Bases Integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de a los (.....) días del mes de del 20.....

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO N° 01

FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN N° 02-2024-MPhy/CA
ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS – EJERCICIO FISCAL
2024

Nombre y Razón Social:
RUC:
Representante legal:
DNI:
Domicilio Legal:
Teléfono:
Correo Electrónico:
Ítems a presentarse:
Fecha:

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

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

FORMATO N° 02

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Caraz, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

Comisión de Adquisición.

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 002 – 2024 – MPHy/CA

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y Nº RUC Nº [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 Nº [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 02 – 2024 – MPHy/CA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI Nº [.....], 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.¹

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

¹ Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION Nº 002-2024-MPhy/CA

Presente.-

Estimados Señores:

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

Nombre, 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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra²

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

² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION Nº 002-2024-MPhy/CA

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del 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 y demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento

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

PRODUCTO OFERTADO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 3

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

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 002-2024-MPhy/CA

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION Nº 002-2024-MPhy/CA

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 procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

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

Señores.

Comisión de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCION Nº 002-2024-MPhy/CA

Presente.-

De nuestra consideración,

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

1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales de la **REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 02-2024-MPhy/CA – LEY 27767**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.

2.- Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley Nº 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 Nº 6

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

Señores.

Comision de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 002-2024-MPHy/CA

Presente.-

De nuestra consideración,

Por medio del presente, nosotros:

Nombre del Postor:

.....

Representante Legal:

.....

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

APELLIDOS Y NOMBRES	Nº DE DNI.	DIRECCION	CANTIDAD OFERTADA	FIRMA DEL PRODUCTOR
TOTALES				

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 7

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 002-2024 – MPhy/CA

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:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO OFERTADO	CANTIDAD OFERTADA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL (S/)
TOTAL				

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 08

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD
DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN Nº 002-2024 – MPHy/CA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMISION DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL DE SELECCIÓN N° 002-2024 – MPhy/CA

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁸
1										
2										
3										
4										
5										

³ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

⁵ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁷ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁵ DE:	MONEDA		IMPORTE ⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁸
6											
7											
8											
9											
10											
	...										
20											
TOTAL											

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

