



**BASES ADMINISTRATIVAS
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN REGULADO BAJO
EL AMBITO DE LA LEY N° 27767**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA
PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2023”**

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
RUC N° : 20188903488
Domicilio legal : AV. LA MERCED N° 653 – CARHUAZ
Teléfono/Fax: : 043-394249
Correo electrónico: : logistica.carhuaz@gmail.com

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.

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

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto el **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2022**, conforme al siguiente detalle:

ITEM	Descripción del bien según la ficha técnica	U/M	Cantidad
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	42,775.00
2	TRIGO ENTERO	KG	8,555.00
3	LENTEJA MARRON	KG	3,422.00
4	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG	3,422.00
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT.	3,802.00
6	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG	LATA	8,052.00
7	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG	LATA	8,052.00

1.4. VALOR ESTIMADO

El valor estimado asciende a **S/ 391,386.00 (Trescientos Noventa y Un Mil Trescientos Ochenta y Seis con 58/100 Soles)**, el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien. El valor estimado ha sido calculado al mes de abril de 2023.

ITEM	Descripción del bien según la ficha técnica	U/M	Cantidad	Total Valor estimado
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	42,775.00	170,244.50
2	TRIGO ENTERO	KG	8,555.00	38,839.70
3	LENTEJA MARRON	KG	3,422.00	24,535.74
4	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG	3,422.00	23,543.36
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT.	3,802.00	48,146.82
6	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG	LATA	8,052.00	42,031.44
7	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG	LATA	8,052.00	44,044.44

ITEM	Descripción del bien según la ficha técnica	Total Valor estimado	Limites	
			Inferior 80%	Superior 110%
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	170,244.50	136,195.6	149,815.16
2	TRIGO ENTERO	38,839.70	31,071.76	34,178.93
3	LENTEJA MARRON	24,535.74	19,628.60	21,591.45
4	ARVEJA VERDE PARTIDA	23,543.36	18,834.69	20,718.15
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	48,146.82	38,517.46	42,369.20
6	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG	42,031.44	33,625.16	36,987.66
7	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG	44,044.44	35,235.56	38,759.10

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

1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 (001-2023-MPC/CS/RE-1) de fecha 27 de abril del 2023.

1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.7 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9 PLAZO DE ENTREGA

El bien materia de la presente convocatoria deberá ser entregado en el Almacén del Programa Complementario Alimentaria, el cual se encuentra ubicado en la Av. La Merced N° 653 – Plaza de Armas Carhuaz – Municipalidad Provincial de Carhuaz, de acuerdo al cronograma siguiente, en el que además se especifica las cantidades a entregar por cada fecha.

CRONOGRAMA

ITEM	Descripción del bien según la ficha técnica	Primera entrega	Segunda entrega	Total Valor estimado
		Después de los cinco (05) días hábiles de la firma del contrato	A los cinco primeros días hábiles del mes de octubre	
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	21,387.50	21,387.50	170,244.50
2	TRIGO ENTERO	4,277.50	4,277.50	38,839.70
3	LENTEJA MARRON	1,711.00	1,711.00	24,535.74
4	ARVEJA VERDE PARTIDA	1,711.00	1,711.00	23,543.36
5	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG	4,026.00	4,026.00	48,146.82
6	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG	4,026.00	4,026.00	42,031.44
7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,901.00	1,901.00	44,044.44

1.10 BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de presupuesto del Sector Público Para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D. S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D. S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias.
- Ley N° 28015 – Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación del Programa de Complementación Alimentaria.
- 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.
- Demás normatividad conexas y vigentes.

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

1.11 FORMA DE PAGO.

La Entidad realizara el pago en dos armadas, según el cronograma de entrega de los bienes indicadas en el ítem 1.9 de la presente base., luego de la recepción formal de los bienes, con el informe del área usuaria, así como las demás documentaciones establecidas en la norma.

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

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ, Dirección: Av. La Merced N° 653 – Carhuaz, RUC: 20188903488

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

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

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

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

CAPÍTULO II OTRAS CONDICIONES ESPECÍFICAS

2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES.

Requisitos para para ser participante/postor/contratista.

- Estar registrado en el Registro Nacional de Proveedores (bienes), vigente y No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para Contratar con el Estado, será verificado por la Entidad en el siguiente link:

www.osce.gob.pe/consultasenlinea/inhabilitados/busqueda.asp.

- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

2.2. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.

ETAPAS	FECHAS		LUGAR / MEDIO
Convocatoria	08 de junio del 2023		SE@CE
Registro de Participantes- Distribución de bases	DEL 09/06/2023	AL 15/06/2023	Oficina de Abastecimiento de 08:30 a 16:00 Av. La Merced N° 653-Carhuaz
Formulación de consultas y/u observaciones a las bases	DEL 09/06/2023	AL 15/06/2022	Mesa de Partes de la Entidad 08:00 a 16:00
Absolución de consultas y/u observaciones a las bases	16/06/2022		SE@CE
Integración de bases	16/06/2023		SE@CE
Recepción de propuestas, Apertura, Evaluación y Otorgamiento de la Buena Pro	22/06/2022		El acto público se realizará en la Sala de Regidores de la MPC, a horas 09:00 am

2.3. CONVOCATORIA.

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

2.4. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y DISTRIBUCIÓN DE BASES.

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

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

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

2.5. PRESENTACION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.

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

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

2.6. ABSOLUCION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.

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

MUY IMPORTANTE:

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

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.

2.7. ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

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

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

Los postores concurren personalmente o a través de su representante o a través de un apoderado debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION mediante Carta Poder simple, la misma que será presentada en el acto de entrega de propuestas, fuera de los sobres para su certificación ante el Notario Público. NO SE ACEPTARÁN 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 postor no se encontrase, se le tendrá por desistido de participar en el proceso. Si alguno es omitido podrá acreditarse con la presentación del documento que acredite su inscripción.

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

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

Las propuestas se entregarán en el día y hora señalado en el cronograma de las Bases, en sobre cerrado, sellado y/o lacrado en la Sala de Regidores, sito en la Av. La Merced N° 653 – Carhuaz – Municipalidad Provincial de Carhuaz, lugar en donde se desarrollará el acto público:

SOBRE N° 1: PROPUESTA TECNICA:

Señores

Municipalidad Provincial de Carhuaz

Atentamente: Comité de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2023"

SOBRE N° 1: PROPUESTA TECNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

Municipalidad Provincial de Carhuaz

Atentamente: Comité de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPC/CA-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2023"

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

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

- 1) AGRICULTOR INDIVIDUAL
- 2) AGRUPACIÓN
- 3) ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACIONES O EMPRESAS REPRESENTANTE DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES REGIONALES

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

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

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

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

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

2.8. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS.

SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA:

Documentos de presentación obligatoria según sea la condición del postor:

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

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

Para el caso de: AGRICULTOR INDIVIDUAL presentará:

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 4).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma (Anexo N° 5).
- Copia simple de FICHA RUC actualizado al 2023, debe estar activo en la SUNAT.

Para el caso de: AGRUPACION presentará:

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. (Anexo N° 3).
- Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 4).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma (Anexo N° 5).
- Relación actualizada al año 2023 de los agricultores integrantes de la agrupación y empadronados en el padrón de productores agrarios del MIDAGRI, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos. (Anexo N° 6)
- Copia de poder otorgada por los agricultores a su representante ante Notario Público, el mismo que debe pertenecer a la agrupación. En los lugares donde no exista Notario Público lo realizará ante el Juez de Paz. El citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta y representación en el presente procedimiento de selección, más no la suscripción del contrato, con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- Copia simple de FICHA RUC actualizado al 2023, de cada uno de los agricultores-productores y/o procesadores y del representante de la agrupación, debe estar activo en la SUNAT.
- Copia simple del documento de identidad de cada uno de los ofertantes y del representante de la agrupación.

Para el caso de: ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACIONES O EMPRESAS REPRESENTANTE DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES REGIONALES presentará:

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. (Anexo N° 3).

- Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (Anexo N° 4).
- Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma (Anexo N° 5).
- Relación actualizada al año 2023 de los integrantes de la Organización de Base, Asociación o Empresa de productores, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos. (Anexo N° 6)
- Copia de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- Copia de FICHA RUC actualizado al año 2023 de la Organización de Base, Asociación o Empresa representadora de Productores, debe estar activo en la SUNAT.
- Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.

DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR CADA ITEM:

ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR.

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su

respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.

- k) Cada postor presentará dos muestras de ARROZ PILADO SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

Se considerarán bienes similares a los siguientes: Todo tipo de arroz vendido para el programa de complementación alimentaria.

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

ÍTEM II: TRIGO ENTERO

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto TRIGO ENTERO, emitido por SENASA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de

estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.

- k) Cada postor presentará dos muestras de TRIGO ENTERO en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de trigo, vendido para el programa de complementación alimentara.

ÍTEMS III: LENTEJA MARRÓN

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto LENTEJA MARRON, emitido por SENASA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.
- k) Cada postor presentará dos muestras de LENTEJA MARRON en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la

evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de lenteja, vendido para el programa de complementación alimentara.

ÍTEM IV: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR, emitido por SENASA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación

- k) Cada postor presentará dos muestras de ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de arveja, vendido para el programa de complementación alimentara.

ITEM V: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio
- Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos
- b) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- c) Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- d) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL.
- f) Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- g) Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- i) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH. Presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia del Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, a nombre del postor.
- k) Copia de certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad del certificado presentar el original al momento del acto público.
- n) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.
- o) Cada postor deberá presentar junto con su propuesta dos (02) presentaciones de un (01) litro del producto (deberá estar precintado por un laboratorio) como muestra patrón la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas mínimas. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la

evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de Aceite vegetal vendido para el programa de complementación alimentara.

ITEM VI: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas.
- c) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- d) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas.
- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL.
- f) Copia Certificado de Calibración y trazabilidad, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. Adjuntar la copia de autorización del certificado de calibración
- g) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- h) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH.
- l) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- n) Certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- o) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación
- p) Cada postor presentará dos (02) muestras de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG, cada uno precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. **El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su**

análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes productos requeridos en sus diferentes presentaciones de conservas, vendido para el programa de complementación alimentaria.

ITEM VII: ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas.
- c) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- d) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas.
- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL.
- f) Copia Certificado de Calibración y trazabilidad, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. Adjuntar la copia de autorización del certificado de calibración
- g) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- h) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH.
- l) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- n) Certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- o) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación
- p) Cada postor presentará dos (02) muestras de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG, cada uno precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. **El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su**

análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes productos requeridos en sus diferentes presentaciones de conservas, vendido para el programa de complementación alimentaria.

IMPORTANTE

- *La comisión de adquisición no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización. La no presentación de alguno de los requisitos establecidos en la presente base, será causal de descalificación del postor o postores. Igualmente se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente bases.*
- *El Comité de Adquisición en acto público podrá solicitar el original de sus documentos presentados a los postores para la verificación de la autenticidad de los documentos presentados, por lo que los postores de manera obligatoria portar los documentos originales en acto público.*

SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá presentarse en **original**, conteniendo:

La Hoja de propuesta económica se presentará en soles, según el modelo del **Anexo 08** deberá incluir todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la Adquisición de ALIMENTOS DE LA REGION, Por lo tanto, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ no reconocerá variaciones adicionales a la propuesta económica de ninguna naturaleza. La propuesta económica se presentará con solo hasta dos (02) decimales. Las propuestas que se presente en 03 decimales serán descalificadas.

2.9. EVALUACION DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.

El producto a suministrarse deberá, cumplir estrictamente a las Especificaciones Técnicas establecidas según en el ANEXO 03.

La municipalidad se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS 03, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el pequeño productor y/o procesador agropecuario deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

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

Evaluación de propuestas Técnicas.

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

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

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

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la COMISION DE ADQUISICIÓN está facultado dentro del acto público, a otorgar un plazo máximo hasta de tres (03) días hábiles para que el postor los subsane, según el artículo 39 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La Evaluación de propuestas económicas

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

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

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

2.10. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.

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

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

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

Distribución equitativa y/o a través de sorteo en el mismo acto.

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Carhuaz, ubicado en la Av. La Merced N° 653 – Carhuaz.

Plazo de validez de la oferta.

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

Periodo de vigencia

El período de vigencia CONTRACTUAL rige a partir del otorgamiento de la Buena Pro HASTA la satisfacción total (Entrega total y conformidad del Responsable del Programa de Complementación Alimentaria) de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ, debiendo cumplir el postor ganador con la entrega del ALIMENTOS en los plazos y condiciones previstas en la presente base

administrativa para EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ.

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

No se aceptarán ofertas alternativas.

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

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

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

2.11. DE LAS IMPUGNACIONES.

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

2.12. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO.

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

- ✚ Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.
- ✚ Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- ✚ Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- ✚ Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizadas.
- ✚ Copia de FICHA RUC de la empresa.
- ✚ Código de Cuenta Interbancaria.
- ✚ Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, autorizando la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original a la primera entrega, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.
- ✚ Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.

2.13. SUSCRIPCION DEL CONTRATO.

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

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

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

2.14. DEL INCREMENTO, REDUCCIÓN O ELIMINACIÓN.

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

Así mismo, podrá reducir parte de sus necesidades previstas en el contrato. El monto a contratar podrá sufrir variación por recorte presupuestal de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ necesidad de recortar también sus metas de ejecución, por lo que la reducción en la adquisición de ALIMENTOS será en el porcentaje del recorte presupuestal, causal que debidamente justificada por

la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ, no constituirá motivo de incumplimiento de contrato.

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

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

2.15. PENALIDADES.

En caso que el postor o grupo de postores adjudicados no cumplieran con lo previsto en el contrato, la Municipalidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

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

2.16. SANCIONES.

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

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

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

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ comunicará de este hecho a las instancias correspondientes.

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

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

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

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

- a) Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales esenciales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello. En el caso de obligaciones contractuales no esenciales, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ podrá resolver el contrato sólo si, habiéndolo requerido una carta notarial, donde se le instara a satisfacer sus obligaciones en un plazo no menor a cinco (05) días calendario, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho. Si vencido dicho plazo el incumplimiento continuo, la parte perjudicada, resolverá el contrato mediante la formalidad correspondiente ya sea en forma total o parcial; la resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales, y que la resolución total del contrato pudiera afectar los intereses de la entidad. En tal sentido el requerimiento que se efectúa deberá precisar con claridad qué parte del contrato quedaría resuelta si persistiera el incumplimiento. De no hacerse tal precisión se entenderá que la resolución será total en caso de persistir el incumplimiento.
- b) El contrato podrá ser resuelto por mutuo acuerdo entre las partes, o por caso fortuito o fuerza mayor, en cuyo caso deberá verificarse el pago hasta la última prestación ejecutada previa a la resolución.

2.17. DISPOSICIONES FINALES.

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente 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, y Decreto Supremo N° 168-2020-EF; así como por las disposiciones legales vigente.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
I	Arroz pilado superior	Kg	42,775

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del Bien: Arroz pilado extra

Denominación Técnica: Arroz elaborado Grado 1 – Extra

Unidad de medida: Kilogramo

Descripción General: Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa* L, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara que cumple con las especificaciones del grado extra.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra tendrá la siguiente clase:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

2.2. Características organolépticas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	Referencia
Color	Blanco	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Olores y sabores	Exento de olores extraños	
Aspecto	Exento de ñelén, polvillo y materia extraña. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios	

2.3. Características físico – químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	Referencia
Contenido de humedad	Máximo 14%	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase de grano	Largo: de 6.6 mm o más	
Nombre Comercial	Extra (Tolerancia Máx.)	
Grado	1	
Granos Rojos (%)	0.0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales	
	Tizosos parciales	
Granos Dañados (%)	0.0	
Mezcla varietal contrastante (%)	2.5	
Materia extraña (*) (%)	0.15	
Granos quebrados (%)	5	
Granos inmaduros (%)	0.0	

(*) Exento de ñelén, polvillo y materias extrañas. Asimismo, exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	Referencia
Metales pesados	Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.4
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2
		CODEX STAN 193-1995. Revisión 2009. Enmienda 2019. "Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos"

2.4. Características microbiológicas

Agente microbiológico	Categoría	Clase	N	C	Límite por gramo	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

3. Envase

El arroz pilado extra deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que 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. Además, deberá cumplir con las siguientes características:

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Peso mínimo de envase	81.50 gr
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada
Medidas del envase	Ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Cosido del saco	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cosido del saco
Capacidad del envase	50 Kg

4. Rotulado

El rotulado de los envases deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Distribución gratuita
- Nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y Razón social del productor o N° de RUC.
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento

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

5. Tiempo de vida útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de dieciocho (18) meses, contados a partir del día siguiente hábil de la firma del contrato.

6. Peso

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

7. Documentación de presentación obligatoria:

- Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos

- Ensayos Organolépticos

- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.
- k) Cada postor presentará dos muestras de ARROZ PILADO SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

Se considerarán bienes similares a los siguientes: Todo tipo de arroz vendido para el programa de complementación alimentaria.

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
II	Trigo entero	Kg	8,555

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM II: TRIGO ENTERO

- Definición:** el grano procedente de cualquier variedad del genero Triticum, obtenido a partir de granos secos, limpios y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.
- Requisitos Generales**

Es el grano de trigo deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

2.1. Características organolépticas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Color	De acuerdo a la naturaleza el producto.
Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.
Aspecto	Libre de infestaciones de insectos vivos, muertos y otras plagas dañinas en cualquiera de los estados biológicos.

2.2. Características físico – químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máximo 14%

2.3. Características microbiológicas

Agente microbiológico	Categoría	Clase	N	C	Límite por gramo	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

2.4. Requisitos de Sanidad y Aspecto

- Granos dañados por el calor : 1.0 % máximo
- Material extraño : 1.0 % máximo
- Granos dañados total (*) : 3.0 % máximo
- Granos partidos, pequeños y chupados : 3.0 % máximo
- Libre de granos germinados
- Libre de infestaciones de insectos vivos o ácaros vivos, muertos u otras plagas dañinas.
- Libre de infestación de hongos (presencia de mohos o levaduras)
- Mezcla varietal: 1.0 % máximo

Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros (*) total de gramos dañados: grano de trigo entero o partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia de secamiento inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, germinación de hongos o cualquier otra causa.

3. Envase

El producto deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permita mantener sus características, y su muestreo e inspección; y ser resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, a fin de evitar pérdidas del producto; asimismo para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser el mismo. Además, deberá cumplir con las siguientes características:

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Peso mínimo de envase	81.50 gr
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada
Medidas del envase	Ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Cosido del saco	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cosido del saco
Capacidad del envase	50 Kg

4. Rotulado

El rotulado de los envases deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Distribución gratuita
- Nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y Razón social del productor o N° de RUC.
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento

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

5. Tiempo de vida útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de dieciocho (18) meses a partir de su elaboración como mínimo.

6. Peso

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

7. Documentación de presentación obligatoria:

- 1) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:

- Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- m) Copia del registro sanitario vigente del producto TRIGO ENTERO, emitido por SENASA a nombre del postor.
- n) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- o) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- p) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- q) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- r) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- s) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- t) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- u) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.
- v) Cada postor presentará dos muestras de TRIGO ENTERO en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público. Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de trigo, vendido para el programa de complementación alimentara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
III	Lenteja marrón	Kg	3,422

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM III: LENTEJA MARRÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
III	Lenteja marrón	Kg	3,422

1. **Definición:** la lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. **Requisitos Generales**

Denominación del bien : Lenteja calidad 1 – Extra

Denominación técnica : Lenteja grado de calidad 1 – Extra

La Lenteja Calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas según, indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (Revisada el 2019).

El bien a adquirir debe ser LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA de calibre (tamaño) 1, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022-2014 (Revidada el 2019).

La Lenteja Calidad 1 – Extra se clasificará de acuerdo a su calibre, en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014.

Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5 mm
2	Menor que 7,5 mm

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente según artículo 10° del Reglamento del DL N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante DS N° 034-2008-AG.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Lenteja Calidad 1 – Extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022, por ejemplo: Lenteja Calidad 1 – Extra de Calibre (tamaño) 2.

3. Envase

La Lenteja Calidad 1 – Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Además, deberá cumplir con las siguientes características:

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Peso mínimo de envase	81.50 gr
Tejido	Trama 10 cintas/pulgada
Medidas del envase	Ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Cosido del saco	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cosido del saco
Capacidad del envase	50 Kg

4. Rotulado

El rotulado de los envases deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Distribución gratuita
- Nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y Razón social del productor o N° de RUC.

- La frase “Producto Peruano”
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar condiciones de almacenamiento

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

5. Tiempo de vida útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de Dieciocho (18) meses a partir de su elaboración como mínimo.

6. Peso

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

7. Documentación de presentación obligatoria:

- l) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- m) Copia del registro sanitario vigente del producto LENTEJA MARRON, emitido por SENASA a nombre del postor.
- n) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- o) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- p) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- q) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- r) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- s) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- t) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- u) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien

teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.

- v) Cada postor presentará dos muestras de LENTEJA MARRON en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de lenteja, vendido para el programa de complementación alimentara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
IV	Arveja Partida Calidad 2 - Superior	Kg.	3,422.00

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM IV: ARVEJA VERDE PARTIDA

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: <ul style="list-style-type: none"> – 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.

2.2. Envase

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

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

2.3. Rotulado

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

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

- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

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

3. PESO

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

4. VIDA ÚTIL

Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

5 Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentación obligatorio.

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

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físico químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR, emitido por SENASA a nombre del postor.
- c) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- d) Certificado y/o declaración jurada de Disponibilidad de Stock actualizado. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- f) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por una empresa autorizada por DIGESA, adjuntar copia de tarjeta de propiedad y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Presentar el original del certificado al momento del acto público.
- g) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como

pequeño productor local, u organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367, Ley que modifica el Art. 2° de la Ley N° 27767, Ley del programa Nacional complementario de asistencia alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.

- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación
- k) Cada postor presentará dos muestras de ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de arveja, vendido para el programa de complementación alimentara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
V	Aceite vegetal comestible	Lt	3,802.00

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM V: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Definición:** Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas. 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. Requisitos Generales

2.1. Características organolépticas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, traslúcido y brillante.
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios.
Aspecto	Libre de materias extrañas o partículas en suspensión.

2.2. Características físico – químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	
Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1	

Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente
---	----------------------------	--

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. Asimismo, el envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105°, 118° y 119° de la misma normativa mencionada. Además, deberá de cumplir con las siguientes características:

- Envase primario: Botella de material Polietileno Tereftalato (PET) con tapa de 1Lt.
- Envase secundario: Caja de material cartón corrugado resistente al manipuleo y transporte.

4. Rotulado

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Distribución gratuita
- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto de 1Lt.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción
- 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.
- Indicar condiciones de almacenamiento y conservación.
- Frase “PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”

Se precisa que el rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Además, para la impresión deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. Tiempo de vida útil

El producto tendrá un periodo de vida útil mínimo de 02 años contados desde la fecha de producción.

6. Peso

El peso neto del producto por caja de 12 unidades de aceite vegetal comestible cada uno.

7. Documentación de presentación obligatoria:

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, deberá considerar como mínimo lo siguiente:

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos

- b) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- c) Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- d) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas. Presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL.
- f) Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- g) Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- i) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH. Presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia del Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, a nombre del postor.
- k) Copia de certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad del certificado presentar el original al momento del acto público.
- n) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación.
- o) Cada postor deberá presentar junto con su propuesta dos (02) presentaciones de un (01) litro del producto (deberá estar precintado por un laboratorio) como muestra patrón la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas mínimas. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de Aceite vegetal vendido para el programa de complementación alimentara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
VI	Entero de caballa en aceite vegetal x 0,425 Kg	Kg	3,422
		Lata	8,052

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM VI: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG

1. Definición:

Es un producto enlatado, elaborado a partir de Caballa en forma de trozo (*Scomber japonicus peruanus*) fresca entera, cocida y envasada con aceite vegetal y sal, sometido a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

2. Requisitos Generales

Ingredientes

Caballa (*Scomber japonicus peruanus*), aceite vegetal y sal.

2.1. Características Físicas y organolépticas

- **Apariencia del producto:** Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original muscular firme. Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotula ventral, con piel brillante e integra.
- **Apariencia del líquido de cobertura:** aceite vegetal, consistente y homogéneo.
- **Color:** Pardo claro a oscuro.
- **Olor:** característico de la especie, libre de olores extraños.
- **Sabor:** agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- **Textura:** estructura muscular firme.
- **Información Nutricional:**

Cada 100 gr de alimento debe contener:	
PROTEÍNAS	Mínimo 24.8%
GRASAS	Mínimo 14%
HUMEDAD	Máximo 62.1%
SALES MINERALES	Máximo 1.2%
VALOR CALÓRICO	Mínimo 272 Kcal/100g
Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.	

3. Envase

Los envases para el producto deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Lata	Hojalata redondo con tapa abre fácil	1 Lb Tall (425 G)r
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado.	24 latas

NOTAS:

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

4. Rotulado

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"
- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Información nutricional por lata
- Peso Neto
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Frase: producto peruano
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Número de Registro Sanitario.
- Indicar condiciones de almacenamiento

Se precisa que el rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Además, para la impresión deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. Tiempo de vida útil

El periodo de vida útil del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la entrega al almacén de la entidad.

6. Peso

El peso neto del producto es de 425 Gr por lata.

7. Documentación de presentación obligatoria:

De los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, deberá considerar como mínimo lo siguiente:

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas.
- c) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- d) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas.
- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL.
- f) Copia Certificado de Calibración y trazabilidad, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. Adjuntar la copia de autorización del certificado de calibración
- g) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- h) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH.
- l) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- n) Certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- o) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación
- p) Cada postor presentará dos (02) muestras de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 0,425 KG, cada uno precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el

contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. **El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes productos requeridos en sus diferentes presentaciones de conservas, vendido para el programa de complementación alimentaria.

8. Ficha técnica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

Versión 02

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
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 N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – COMEDORES POPULARES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ – AÑO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación está enmarcado bajo el ámbito de la Ley N° 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) que administra la Municipalidad Provincial de Carhuaz, conforme a la siguiente descripción.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANTIDAD
VII	Entero de Anchoveta en salsa de tomate x 0,425 Kg	Kg.	3,422
		Lata	8,052

C. ANTECEDENTES

La Subgerencia de Programas Sociales tiene bajo su responsabilidad el Programa de Complementación Alimentaria, financiado con recursos públicos del estado concebido con la finalidad de complementar la alimentación diaria de personas en situaciones de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Para lo cual se hace necesario la adquisición de productos que forma parte de la canasta alimentaria aprobado por el Comité de Gestión Local del PCA.

D. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM VII: ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG

1. Definición:

Es un producto enlatado, elaborado a partir de Anchoveta (*Scomber japonicus*) fresca entera, libre de cabeza, piel, espinas, cola y vísceras; cocida y envasada con salsa de tomate, y sometida a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida al ambiente.

2. Requisitos Generales

El entero de Anchoveta en salsa de tomate en conserva es el producto preparado a partir de la especie *scomber japonicus peruanus*, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso térmico, con Salsa de Tomate como medio de relleno, que han sido sometidos a esterilización comercial.

Ingredientes:

Anchoveta (*Scomber japonicus peruanus*), agua, pasta de tomate, sal y espesante.

2.1. Características Físicas y organolépticas

- **Color:** característico a la especie y al líquido de gobierno.
- **Olor:** característico a pescado entomatado tradicional.
- **Sabor:** agradable, libre de sabores extraños.
- **Líquido de Gobierno:** Constituido por pasta de tomate, pudiendo contener sal, maicena (Fécula de maíz), CMC (Carboximetil Celulosa) o Goma Guar o Goma Xantan y Glutamato Monosódico.
- **Concentración de la salsa de tomate:** 8° Brix mínimo.
- **Proporción aproximada:** pescado (65%), salsa de tomate (35%)

• **Información Nutricional:**

Cada 100 gr de alimento debe contener:	
PROTEÍNAS	14.0 – 18.0 g
GRASAS	3.0 – 12.0 g
CARBOHIDRATOS	3.0 – 5.0 g
CENIZAS	2.0 – 3.5 g
VALOR CALÓRICO	95.0 – 200.0 Kcal/100 gr
Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas , Carbohidratos y Valor Calórico serán considerados conformes.	

3. Envase

Los envases para el producto deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Lata	Hojalata redondo con tapa abre fácil	1 Lb Tall (425 G)r
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado.	24 latas

NOTAS:

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

4. Rotulado

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
- Frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"
- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Información nutricional por lata
- Peso Neto
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Frase: producto peruano
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Número de Registro Sanitario.
- Indicar condiciones de almacenamiento

Se precisa que el rotulado se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Además, para la impresión deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. Tiempo de vida útil

El periodo de vida útil del producto deberá de ser no menor a tres (03) años, contados a partir de la entrega al almacén de la entidad.

6. Peso

El peso neto del producto es de 425 Gr por lata.

7. Documentación de presentación obligatoria:

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, deberá considerar como mínimo lo siguiente:

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas.
- c) Carta de autorización de uso de los documentos de la empresa productora al postor.
- d) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas.
- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL.
- f) Copia Certificado de Calibración y trazabilidad, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL. Adjuntar la copia de autorización del certificado de calibración
- g) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- h) Certificado de Desinsectación, Desratización, Desinfección de Almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del transportista, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j) Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH.
- l) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- m) Certificado de inspección técnico productivo y teórico de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- n) Certificado de inspección de capacidad instalada de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Presentar el original al momento del acto público.
- o) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos iguales y/o similares para Programas de Complementación alimentaria por un mínimo de una (1) vez al valor estimado del bien teniendo en cuenta los cinco últimos años a la presentación de propuestas, según Anexo N° 07, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, mismo que adjuntará la conformidad de prestación
- p) Cada postor presentará dos muestras de ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 0,425 KG, cada uno precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación

técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. **Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.**

ACREDITACIÓN:

La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos y con su respectiva conformidad de entrega para legalidad de los contratos y constancias presentar las originales al momento del acto público.

Se considera bienes similares a los siguientes productos requeridos en sus diferentes presentaciones de conservas, vendido para el programa de complementación alimentaria.

8. Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta 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 y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: – 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.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio:</u> – Olor característico y persistente de aceite oxidado.	

Versión 03

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <u>Olor y sabor:</u> – Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes 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> – 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.	

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.
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.

Versión 03

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> – Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. – Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. – 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. 	
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 N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

OTRAS CONSIDERACIONES APLICADO A TODOS LOS PRODUCTOS REQUERIDOS

1. Transporte

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

2. Plazo y lugar de entrega

El producto será entregado en el Almacén de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Carhuaz, ubicado en la Av. La merced N° 653 – Plaza de Armas de Carhuaz – Ancash. El plazo de entrega será de acuerdo al cronograma de entrega.

3. Medidas de control durante la ejecución contractual

- Los productos serán puestos en el almacén para control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Carhuaz, en caso que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con las demás EE.TT) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será **repuesto en un plazo de tres (03) días hábiles**.
- El producto será ingresado previo certificado de calidad respaldado por un laboratorio acreditado ante INACAL (por cada entrega según cronograma).

4. Conformidad de los productos

7.1.1. Área que recepciona

La recepción de los productos estará a cargo de los Responsables de Almacén Central, Subgerencia de Programas Sociales y del Almacén de la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Carhuaz.

7.1.2. Área que brinda la conformidad

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

- Guía de Remisión Original
- Copia simple de la Orden de Compra u contrato

5. Forma de pago

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

El contratista deberá presentar el expediente de pago correspondiente al momento de entregar los productos en el área Almacén Central.

6. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias.

7. Cronograma de entrega

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
I	Arroz pilado superior	Kg.	21,387.50	Después de 05 días hábiles de firmado el contrato.	21,387.50	Primera semana de Octubre	42,775.00
II	Trigo	Kg	4,277.50		4,277.50		8,555.00
III	Lenteja Marron	Kg	1,711.00		1,711.00		3,422.00
IV	Arveja verde partida	Kg	1,711.00		1,711.00		3,422.00
V	Aceite Vegetal	Lt.	1,901.00		1,901.00		3,802.00
VI	Entero de anchoveta en aceite vegetal x 425 gr.	Kg	4,026.00		4,026.00		8,052.00
VII	Entero de caballa en aceite vegetal x 0,425 kg.	Kg	4,026.00		4,026.00		8,052.00

CAPÍTULO IV
PROFORMA DEL CONTRATO

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)
DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2022”**

Conste por el presente documento, la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2022**, que celebran de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ, con RUC N° 20188903488, domicilio legal en Av. La Merced N° 653, debidamente representada por el Gerente Municipal, **XXXXX**, identificado con DNI N° **3XXXX**, quien mediante Resolución de Alcaldía N° XXXXX- MPC/A, de fecha 00 de XXXXX; se encuentra facultado para suscribir contratos de esta naturaleza, a quien en adelante se le denominará **LA MUNICIPALIDAD**, y de otra parte -----, con RUC N° -----, con domicilio legal en -----, debidamente representada por-----, identificado con DNI N° -----, a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.-

La Comisión de Adquisición de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Provincia de Carhuaz año 2022, llevó a cabo en virtud de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, complementado por la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento el Procedimiento de Selección de RE N° 001-2022-MPC/CA-1° CONVOCATORIA; en el que se otorgó la Buena Pro con fecha ---- a la Empresa.....

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO.-

El objeto del presente contrato es la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2022**, de acuerdo a las Especificaciones técnicas de las Bases Administrativas, la oferta ganadora y los documentos derivados del procedimiento de selección que forman parte integrante del presente contrato, de acuerdo al siguiente detalle:

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/. a todo costo, incluido IGV. Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES.

3.1 DE LA MUNICIPALIDAD.

La Municipalidad se obliga a cumplir lo siguiente:

- Efectuar el pago por el producto, en el monto y la forma establecida en la Cláusula Tercera.
- Controlar el abastecimiento de parte del CONTRATISTA a través del Responsable del Sub Unidad de Almacén y Sub Unidad de Nutrición y Alimentación

3.2 DEL CONTRATISTA.

El Contratista se obliga a cumplir lo siguiente:

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

CLÁUSULA QUINTA: LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA.

Los bienes de la presente convocatoria serán entregados en el Almacén de la Sub Unidad de Nutrición y Alimentación de la Entidad, en el siguiente plazo de entrega, según cronograma siguiente:

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

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

CLAUSULA SÈTIMA: FORMA DE PAGO

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

CLAUSULA OCTAVA: VIGENCIA DEL CONTRATO

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

CLAUSULA NOVENA: DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Se deja constancia que EL CONTRATISTA ha entregado a LA MUNICIPALIDAD una Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su propuesta técnica y económica; de mismo modo autoriza la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original a la primera entrega, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación

CLAUSULA DÉCIMA: PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA UNDECIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Las partes podrán resolver el contrato en concordancia a los artículos de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento; y sus modificatorias.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga

CLAUSULA DECIMA TERCERA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS.

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

CLAUSULA DECIMA CUARTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLAUSULA DECIMA QUINTA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

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

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnica y económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Carhuaz a los

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO N° 01

SOLICITUD DE REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ACCESO A LAS BASES

TIPO DE PROCESO AL QUE SE PRESENTA:

Tipo de Procedimiento : REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023 -MPC/CA-1° CONVOCATORIA

ITEM : INDICAR

Denominación del proceso: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA PROVINCIA DE CARHUAZ, AÑO 2022.**

DATOS DEL PARTICIPANTE:

(1) Nombre o Razón Social:		
(2) Producto objeto de la convocatoria:		
(3) Domicilio Legal:		
(4) R. U. C N°	(5) N° Teléfono (s)	(6) N° Fax
(7) Correo(s) Electrónico(s):		
(8) Página Web:		

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

Carhuaz,

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón social del postor

FORMATO N° 02
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Señores
COMITÉ DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA
Presente.-

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

PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE

COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPC/CA-1° CONVOCATORIA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito¹.

Carhuaz,

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

¹ Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídica

ANEXO N° 01

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

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

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

Carhuaz,

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

² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

ANEXO N° 02

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración:

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

Carhuaz

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA

(ARTÍCULO 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

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

- a) No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- b) 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.
- c) Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- d) Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- e) Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- f) Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- g) 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

Carhuaz,

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

ANEXO N° 4

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

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración,

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

1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases administrativas del procedimiento de REGIMEN ESPECIAL N° 001-2022-MPC/CA-1° CONVOCATORIA, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.

2.- Declaramos ser pequeños agricultores Individuales, agrupaciones (No agricultores), organizaciones de base, asociaciones o empresas representante de los pequeños productores regionales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

Carhuaz

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

ANEXO N° 5.

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

Comité de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración,

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

Primera Entrega:

Segunda Entrega :

Carhuaz

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

ANEXO N° 6

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

Señores.

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA

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:

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	PRODUCTO	LOCALIDAD

Carhuaz

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

ANEXO 7
EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE ADQUISICIÓN
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA
Presente. –

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

N	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C/COMPROBANTE DE PAGO	FECHA ³	IMPORTE	FACTURA ACUMULADO ⁴
01						
02						
03						
04						
05						
06						

Carhuaz,

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

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 Consignar en la moneda establecida en las bases.

ANEXO 8
PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
COMITÉ DE ADQUISICIÓN
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPC/CA-1° CONVOCATORIA
Presente. –

De nuestra consideración,

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

ITEM	DESCRIPCIÓN DE BIENES	U/M	CANTIDAD	P.U	P.TOTAL
VALOR TOTAL S/.					

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.

Carhuaz,

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