

BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES



REGIMEN ESPECIAL PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

REGIMEN ESPECIAL Nº 001 – 2025 – MPML/CA PRIMERA CONVOCATORIA

Proceso regulado por la Ley Nº 27767

CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, PERIODO 2025.

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA
RUC N°	:	20212824641
Domicilio legal	:	JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH.
Teléfono:	:	982529525
Correo electrónico:	:	

1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	Arroz Pilado Superior X 50KG	Kg.	17784
	Quinoa Entera, superior x 50kg	Kg.	1482
	Fideos Tallarin bolsa por 500gr paquete x 10kg	Kg.	2964
	Lenteja bebe	Kg.	2223
	Frijol Castilla	Kg.	1482
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Kg.	2964
	Entero de anchoveta en agua y sal x 425gr	Kg.	2964
	Aceite Vegetal x litro	Litro	1646

1.3 AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

1.4 EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N°058-2025-MPML/A de fecha 12/05/2025.

1.5 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.6 SISTEMA DE CONTRATACION

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

1.7 MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:

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

1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9 CONDICIONES DE SUMINISTROS

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

1.10 FORMA DE PAGO

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

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH.

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 MARISCAL LUZURIAGA, declaren su conformidad y la presentación de documentación según detalle:

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

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

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

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

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

1.11 PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz Pilado Superior X 50KG	Kg.	8,892	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	8,892	primera semana de agosoto	17784
	Quinoa Entera, superior x 50kg	Kg.	741		741		1482
	Fideos Tallarin bolsa por 500gr paquete x 10kg	Kg.	1,482		1,482		2964
	Lenteja bebe	Kg.	1,111.5		1,111.5		2223
	Frijol Castilla	Kg.	741		741		1482
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Kg.	1,482		1,482		2964
	Entero de anchoveta en agua y sal x 425gr	Kg.	1,482		1,482		2964
	Aceite Vegetal x litro	Litro	823		823		1646

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

1.12 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES

- Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser descalificado.

- Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM de la sumatoria total del paquete.
- Los postores podrán presentar su oferta a todos los productos del paquete requerido.

1.13 BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Publicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF - Reglamento de la Ley N° 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas).
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.
- LeyN° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley N° 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productor y/o procesadores locales.
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación Del Programa de Complementación Alimentaria.

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

CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	FECHAS	
	INICIA	FINALIZA
Convocatoria	02/06/2025	02/06/2025
Registro de Participantes y Entrega de Bases.	02/06/2025	10/06/2025
Formulación de consultas y observaciones	02/06/2025	06/06/2025
Absolución de consultas y observaciones	09/06/2025	09/06/2025
Acto de presentación y recepción de propuestas (de 08:30 hasta 10:59 a.m.)	11/06/2025	11/06/2025
Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas y Económicas (desde las 11:00 a.m.) · Acto Público	11/06/2025	11/06/2025
	Auditorio de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga	
Otorgamiento de Buena Pro	11/06/2025	11/06/2025

Importante:

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

2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

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

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

2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

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

Presentar debidamente llenado el **Formato 01**, indicando el Paquete al que participara el postor, en la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, sito en el JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH., en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00.a 13 horas y de 14:15 a 17:00horas.

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

2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTA Y OBSERVACIONES

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

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, sito en el JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH, el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 17:15 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente **un CD conteniendo las consultas**.

2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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

MUY IMPORTANTE

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

2.6 RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

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

El acto se inicia cuando la Comisión de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá

acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación.

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

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

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

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

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

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

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

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y

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

FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

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

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

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

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

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

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

1. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, **Formato N° 02 (carta de acreditacion) y adjuntando las constancias de acreditación** emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (arroz, quinua, lenteja, frijol castilla), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.
2. las micro empresas agroindustriales se acreditaran por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuestas de

acuerdo al **(Formato Nº 2)**. Así mismo **deberán** presentar una copia del REMYPE de la empresa

CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

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

Señores

Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga

JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

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

Objeto del proceso: CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, PERIODO 2025.

INDICAR PAQUETE

SOBRE Nº 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Señores

Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga

JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

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

Objeto del proceso: CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, PERIODO 2025.

INDICAR PAQUETE

SOBRE Nº 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

SOBRE Nº 1 - PROPUESTA TECNICA:

IMPORTANTE:

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

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

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

I. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA

1.1. CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

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

1.2. ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo Nº 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos, arroz, quinua, lenteja y frijol cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 20 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor de 30 días.

- g. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- h. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo Nº 3)**.
- i. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo Nº 5)**.
- j. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 6)**.
- k. Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo Nº 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad dentro de los últimos 3 años.

1.3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

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

II. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA DEL PAQUETE

- a) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del almacén referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- b) Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- c) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- d) Copia del certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria de acuerdo al Decreto Legislativo Nº 1062 y los art. 75,76, 77 del D.S 007-98-SA. con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- e) Copia simple del certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad de almacén referido a los productos objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- f) Copia del certificado de conformidad del etiquetado y rotulado, emitido por un organismo de inspección referido a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- g) Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales.
- h) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo adjuntar la copia de la ficha técnica.

- i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica.
- j) Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa-REMYPE y/o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.
- k) Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado emitido por un laboratorio a nombre de postor. (Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y frijol castilla)
- l) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del fabricante, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta. (Para los productos de quinua, lenteja, frijol castilla)
- m) Certificado de inspección de capacidad instalada de establecimiento agroalimentario, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del fabricante, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta. (Para los productos de quinua, lenteja y frijol castilla)
- n) Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción, en cumplimiento al Decreto legislativo N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el decreto supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos. (Para los productos de quinua, lenteja, frijol castilla).

III. DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR PRODUCTO DEL PAQUETE

➤ ARROZ PILADO SUPERIOR

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

➤ QUINUA ENTERA

- a. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ FIDEOS TALLARIN

- a. Copia simple de Registro sanitario del producto emitido por DIGESA.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.

- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico.

➤ **LENTEJA BEBE**

- a. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **FRIJOL CASTILLA**

- e. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- f. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- g. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico.
- h. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE**

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

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL**

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

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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

IMPORTANTE

La comisión no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados en el proceso. La no

presentación de alguno de los requisitos establecidos en la presente base, será causal de descalificación del postor o postores. Igualmente se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base.

SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá Contener:

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

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

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

2.7 EVALUACION DE PROPUESTA ECONOMICA

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

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

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

Dónde:

i = Propuesta

P_i = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Propuesta Económica i

O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.

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

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

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, ubicado en la ubicado en el JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH.

Plazo de validez de la oferta.

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

2.8 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

2.9 SUSCRIPCION DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la Buena Pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad, sito en el JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH.

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

debidamente acreditados.

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

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

2.10 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

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

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

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, debe presentar el Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*
- *De conformidad con la Décima Séptima Disposición Complementaria Final del Reglamento, dentro del supuesto de hecho de la infracción establecida en el literal h) del artículo 50.1 de la Ley, referida a la presentación de información inexacta, se encuentra comprendida la presentación de garantías que no hayan sido emitidas por las empresas indicadas en el segundo párrafo del artículo 33 de la Ley.*

Adicionalmente presentar:

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

2.11 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

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

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

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, sito en el JR. SAN ANDRES NRO. 101- PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA – ANCASH.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

II. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, PERIODO 2025..

III. FINALIDAD PÚBLICA:

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

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	Arroz Pilado Superior X 50KG	Kg.	17784
	Quinua Entera, superior x 50kg	Kg.	1482
	Fideos Tallarin bolsa por 500gr paquete x 10kg	Kg.	2964
	Lenteja bebe	Kg.	2223
	Frijol Castilla	Kg.	1482
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Kg.	2964
	Entero de anchoveta en agua y sal x 425gr	Kg.	2964
	Aceite Vegetal x litro	Litro	1646

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

V. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

VI. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1 RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
PAQUETE	Arroz Pilado Superior X 50KG	Kg.	8,892	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	8,892	primera semana de agosto	17784
	Quinoa Entera, superior x 50kg	Kg.	741		741		1482
	Fideos Tallarin bolsa por 500gr paquete x 10kg	Kg.	1,482		1,482		2964
	Lenteja bebe	Kg.	1,111.5		1,111.5		2223
	Frijol Castilla	Kg.	741		741		1482
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Kg.	1,482		1,482		2964
	Entero de anchoveta en agua y sal x 425gr	Kg.	1,482		1,482		2964
	Aceite Vegetal x litro	Litro	823		823		1646

VII. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. ARROZ PILADO SUPERIOR

1. Definición:

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

2. Requisitos Generales

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

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

✓

Clase: Mediano (6 a 7 mm)

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

3. Envase

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

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado
Color: Transparente

4. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor y N° de RUC
- La frase "Producto Peruano" - Prohibida su venta
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Número del Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

5. Presentación

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

6. Tiempo De Vida Útil

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

7. Transporte

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

II. QUINUA ENTERA

1. Definición

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

2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Disposiciones relativas a la calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y 5.2 la NTP de la referencia	NTP 205.062:2009 QUINUA. Requisitos
Disposiciones relativas a la	Cumplir con lo indicado en los numeral 7 y tabla 4 de la NTP de la referencia, según la clase de quinua a contratar.	

tolerancia		
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3. Requisitos microbiológicos.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10⁴	10⁵

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

4. Envase

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

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

5. Rotulado

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

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

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

1. Peso

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

2. Vida Útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses

III. FIDEOS - TALLARIN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley Nº 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	

Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

1.1. Requisitos microbiológicos

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

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

1.2. Envase.

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

1.3. Tiempo de vida útil

Mínimo 6 meses contados desde la fecha de producción.

1.4. Presentación:

Envases de 0.5 kg.

1.5. Rotulado

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

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

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;

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

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

IV. LENTEJA BEBE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	

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

2.2. Envase

La lenteja deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Presentación

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

2.5. Vida útil

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

V. FRIJOL CASTILLA

1. Definición

El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de los géneros Vigna unguiculata (L.).

2. Requisitos Generales

El producto deberá tener un color característico, uniforme, poseer un sabor y olor natural por lo que debe estar libre de olores objetables, inherentes al producto y de residuos de material tóxicos causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

2.1. Características

El frijol deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, 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); según indican los numerales 6.1 y 6.3.2 de la NTP 205.015:2015/COR 1 2016

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 205.015:2015/COR 1 2016 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. Requisitos microbiológicos.

Agente	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” (**criterio V.1**).

3. 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

4. Rotulado

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

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

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

5. Presentación

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

6. Vida útil

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) meses contados desde la fecha de producción.

VI. ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Anchoveta entera en salsa de tomate
Unidad de medida	: Kilogramo
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

Según las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)

Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 12 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
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

2.2. Envase y embalaje

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

2.3. Rotulado

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

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

2.4. Presentación

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

2.5. Tiempo De Vida Útil

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

VII. ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser agua y sal.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomititos en aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS
Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
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

2.2. Envase y embalaje

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

2.3. Rotulado

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

2.4. Presentación

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

2.5. Tiempo De Vida Útil

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

VIII. ACEITE VEGETAL

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

3.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia	Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la norma de la referencia.	
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia	

INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
------------------	--	---

3.2. Envase

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

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

3.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

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

3.4. Presentación

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

3.5. Vida Útil

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

3.6. Transporte

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

VI. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

1. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA DEL PAQUETE

- a) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del almacén referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- b) Copia de Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- c) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- d) Copia del certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria de acuerdo al Decreto Legislativo N° 1062 y los art. 75,76, 77 del D.S 007-98-SA. con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- e) Copia simple del certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad de almacén referido a los productos objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- f) Copia del certificado de conformidad del etiquetado y rotulado, emitido por un organismo de inspección referido a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta.
- g) Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales.
- h) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo adjuntar la copia de la ficha técnica.
- i) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de la ficha técnica.
- j) Copia de certificado de inscripción en el registro de La Micro y Pequeña Empresa- REMYPE y/o Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente, que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la ley N°29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario De Asistencia Alimentaria.
- k) Copia de Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado emitido por un laboratorio a nombre de postor. (Para los productos de Arroz, quinua, lenteja y frijol castilla)
- l) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del fabricante, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta. (Para los productos de quinua, lenteja, frijol castilla)
- m) Certificado de inspección de capacidad instalada de establecimiento agroalimentario, referido a los productos objeto de la convocatoria emitido por un organismo de inspección, a nombre del fabricante, con una antigüedad no mayor a 60 días a la fecha de la presentación de la propuesta. (Para los productos de quinua, lenteja y frijol castilla)
- n) Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción, en cumplimiento al Decreto legislativo N°1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el decreto supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos. (Para los productos de quinua, lenteja, frijol castilla).

2. DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR PRODUCTO DEL PAQUETE

➤ ARROZ PILADO SUPERIOR

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

➤ **QUINUA ENTERA**

- a. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - Análisis físico químico.
 - Análisis organoléptico
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **FIDEO TALLARIN**

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

➤ **LENTEJA BEBE**

- a. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
 - a. Análisis físico químico.
 - b. Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **FRIJOL CASTILLA**

- a. Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2011-AG a nombre del procesador primario.
- b. Copia simple del informe de ensayo microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- c. Copia simple del certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria

expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:

- Análisis físico químico.
- Análisis organoléptico.
- d. Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del fabricante, referido a los productos objeto de convocatoria.

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE**

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

➤ **ENTERO DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL**

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

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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

CAPITULO V
PROFORMA DE CONTRATO

Conste por el presente documento, la ,
que celebra de una parte la Municipalidad Provincial de , en adelante LA ENTIDAD, con RUC
Nº , con domicilio legal en , representada por , identificado con DNI Nº
..... , y de otra parte , con RUC Nº , con
domicilio legal en , inscrita en la Ficha Nº Asiento Nº
del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), debidamente representado por su Representante
Legal, , con DNI Nº , según poder inscrito en la
Ficha Nº , Asiento Nº del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), a quien en
adelante se le denominará “EL CONTRATISTA” en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO

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

CLAUSULA SEGUNDA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO

01 RECURSOS ORDINARIOS, RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS

CLAUSULA TERCERA: FINALIDAD DEL CONTRATO

Abastecimiento de.... para los Programas de Complementación Alimentaria para el periodo fiscal 2021
de la Municipalidad Provincial de Antonio Raimondi.

CLAUSULA CUARTA: 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.

CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en..... (**nuevos
soles**), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo
establecido en el artículo 181º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, 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 de ser estos recibidos.

CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO

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

CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLAUSULA OCTAVA: GARANTIAS

EL CONTRATISTA entregará en el plazo de..... (**Indicar, conforme al procedimiento establecido
en las presentes Bases**) garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a
sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: S/....., carta fianza equivalente al diez por ciento
(10%) del monto total del contrato
- Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso.

Esta(s) garantía(s) es (son) otorgada(s) por entidades autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia de Banca y Seguros o Administradoras de Fondo de Pensiones o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberá encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.

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

CLAUSULA NOVENA: EJECUCION DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 164° del Reglamento.

CLAUSULA DECIMA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad estará a cargo del Área de Gestión de los Programas de Asistencia Alimentaria.

En el caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en que consisten éstas, dándole a EL CONTRATISTA un plazo prudente para su subsanación, según los plazos establecidos en el Reglamento.

Si después del plazo otorgado a EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD considera que no se ha cumplido a cabalidad con la subsanación, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: DECLARACION JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicio ocultos.

CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO¹

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato parcial o totalmente por incumplimiento mediante carta notarial y ejecutar en lo que corresponda la Garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso) sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios ulteriores que pueda exigir; asimismo, procederá a comunicar este hecho al Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 y Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

¹ Deberá considerarse las penalidades que se hubieran establecido al amparo del artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40º, inciso c), y 44º de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167º y 168º de su Reglamento; de darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

CLAUSULA DECIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLAUSULA DECIMO SETIMA: ARBITRAJE

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del presente contrato, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, serán resueltos de manera definitiva e inapelable mediante arbitraje de derecho, de conformidad con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado, bajo la organización y administración de los órganos del Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE y de acuerdo con su reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrán tener el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad previsto, debiendo iniciarse este procedimiento ante un centro de conciliación acreditado por el Ministerio de Justicia , según lo señalado en el artículo 214º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CLAUSULA DECIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO Nº 1

**FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**

REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2025-MPML/CA - 1ra Convocatoria

**CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA,
PERIODO 2025.**

PARTICIPANTE:

Nombre y Razón Social :

RUC :

Representante legal :

DNI :

Domicilio Legal :

Teléfono :

Correo Electrónico :

Ítems o Paquete a presentarse :

Fecha :

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

Atentamente,

FORMATO N° 2
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Llamellin, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

Comisión de Adquisición

Presente.-

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

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

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.²

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

² Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

Estimados Señores:

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

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

Autorización Municipal

Municipalidad	Nº de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (T.M)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

IMPORTANTE:

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

ANEXO N° 3

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

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO Y/O COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N°

Presente.-

De nuestra consideración,

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

Primera Entrega : _____ Días Calendario

Segunda Entrega : _____

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 6

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

Señores.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE

Comisión de Adquisición

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 7
CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA
(MODELO)

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICION

REGIMEN ESPECIAL N.....

Presente.-

De nuestra consideración,

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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