

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA**



**BASES ADMINISTRATIVAS**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2024 – MPP/CS-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**Proceso regulado por la ley N° 27767**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE POMABAMBA, AÑO 2024**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA  
RUC N° : 20207429091  
Domicilio legal : JR. HUARAZ S/N (PLAZA DE ARMAS) - POMABAMBA - ANCASH  
Teléfono: :  
Correo electrónico: :

**1.1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – PERIODO 2024, conforme a la siguiente descripción.

PRODUCTOS				
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	Presentación
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	32,844.00	SACO POR 50 KILOGRAMOS
II	TRIGO ENTERO	KG.	9,996.00	
III	LENTEJA SECA	KG.	2,856.00	
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	2,856.00	
V	ACEITE VEGETAL	KG.	3,173.30	BOTELLAS DE 1LT
VI	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	2,856.00	LATA DE 425 GRAMOS
VII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE	KG.	2,856.00	

**1.2. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de GERENCIA MUNICIPAL N° 90-2024-MPP/G de fecha 10 de ABRIL del 2024

**1.3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios.

**1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA.

### 1.5. VALOR REFERENCIAL

El valor Referencial total asciende a S/ 315.262.34 (Trescientos quince mil doscientos sesenta y dos con 35/100 Soles), el mismo que incluye los tributos, transporte, seguros y otros que indican en el costo del bien.

### 1.6. MODALIDAD DE SELECCION

**Proceso regulado por:**

Ley 27767 y su modificatoria la ley 29367

Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES reglamento de la ley.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

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

### 1.9. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

**Lugar de entrega**

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Pomabamba. El horario de entrega será de 08:000 am a 05:00 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

**Plazo de entrega**

El plazo de entrega será de cinco (05) días calendarios después de la firma de contrato, previa coordinación con el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad de Bolognesi) y después de acuerdo al

cronograma.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

Ítem	Denominación del bien	UM	Primera entrega	Segunda entrega	TOTAL
			5 días calendarios de la firma del contrato	01/09/2024	
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	16422.00	16422.00	16422.00
II	TRIGO ENTERO	KG.	4998.00	4998.00	4998.00
III	LENTEJA SECA	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
V	ACEITE VEGETAL	KG.	1586.65	1586.65	1586.65
VI	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
VII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE	KG.	1428.00	1428.00	1428.00

#### MUY IMPORTANTE:

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

#### 1.10.FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS, de acuerdo a las entregas efectuadas, luego de la recepción formal de los bienes, con el informe de conformidad del área usuaria, así como las demás documentaciones establecidas en las normas.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

- Copia de Contrato de Adquisición.
- Guía de remisión con recepción por parte del Almacén Central y del Programa de Complementación Alimentaria.
- Factura.
- Certificados de calidad físico, químico, microbiológico y organoléptico emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL.
- Acta de recepción de alimentos, por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor(CCI).

#### **1.11.CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES**

Podrán intervenir como Postores, los pequeños agricultores, agrupaciones de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarios de alimentos agropecuarios del ámbito de la Región Ancash, para que participen en el proceso, los mismos que deberán acreditar tal condición.

- La condición de pequeño agricultor - productor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Agencia Agraria correspondiente o Declaración Jurada del Postor, debiendo poseer hasta un máximo de 10 hectáreas bajo riego, y que indique que es agricultor de arroz, Cebada, trigo, frijol, lentejas seca y arveja, otros motivos del presente proceso.
- La presentación para Asociaciones y/o empresa de productores es ilimitada, dada la condición formal del tipo de organización.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una Organización de Base o Empresa de Productores.
- En caso de existir un único postor bajo cualquier modalidad (en forma individual, agrupada, en asociación, o empresa), no se tomará en cuenta el numeral 1.3 del presente capítulo.

#### **1.12.SANCIONES Y PENALIDADES:**

- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores), Procesadores hidrobiológicos ganadores de la buena pro en la presente adquisición que no firmen el Contrato respectivo serán inhabilitados para participar durante un (01) año en los procesos de adquisición de alimentos convocados por la Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) Procesadores o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados en la presente adquisición, que no cumplan con el compromiso suscrito con la Municipalidad Provincial de Bolognesi, quedarán impedidos de participar en dos (02) siguientes convocatorias.

- En caso que el agricultor-productor y/o productor (no agricultor), Procesador hidrobiológicos o grupo de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados que no cumplieran con entregar el producto de acuerdo al plazo de entrega previsto en el Contrato de Venta y solicitaran Adenda y esta no sea debidamente justificada, la Municipalidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual, o de ser el caso del lote que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.05 \times \text{monto del contrato}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

**Donde:**

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el postor ganador acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

En caso que la penalidad por mora llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato, Municipalidad Provincial de Recuay puede resolver el contrato por incumplimiento.

## 1.11 BASE LEGAL

- Ley N° 31954 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los productores y/o procesadores locales.
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D.S. N° 003-2005-PCM - Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias.
- Ley N° 28015 - Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, Reglamento de la Ley N° 27767.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- 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.
- Resolución Directoral N° 004-2020-EF-54.01.

**CAPÍTULO II**  
**ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCION**

**2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

<b>Etapas</b>	<b>Fecha inicio</b>	<b>Fecha fin</b>	<b>Lugar</b>
Convocatoria :	15/05/2024	15/05/2024	
Registro de Participantes (Presencial) :	16/05/2024	22/05/2024	Oficina de OFICINA DE LOGISTICA ALMACÉN Y CONTROL PATRIMONIAL. Jr. Huaraz s/n (plaza de armas) Pomabamba Ancash
Formulación de consultas y observaciones <sup>1</sup> :	16/05/2024	16/05/2024	Oficina de OFICINA DE LOGISTICA ALMACÉN Y CONTROL PATRIMONIAL. Jr. Huaraz s/n (plaza de armas) Pomabamba Ancash
Absolución de consultas y observaciones :	21/05/2024	21/05/2024	
Acto de Presentación, recepción y apertura de propuestas en acto Público :	23/05/2024	23/05/2024	El acto público, se realizará en el AUDITORIO MUNICIPAL, Jr. HUAMACHUCO s/n (plaza de armas) Pomabamba Ancash a horas 10:00 am.
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica.	24/04/2024	24/04/2024	El acto público, se realizará en el AUDITORIO Jr. Huaraz S/N (plaza de armas) Pomabamba Ancash a horas 10:00 am.
Otorgamiento de Buena Pro (A través del SEACE)	24/04/2024	24/04/2024	

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

1.



## 2.2. CONVOCATORIA

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

## 2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y DISTRIBUCIÓN DE BASES

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

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

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. FORMULACION DE CONSULTAS Y/U 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 Bolognesi, sito en JR. HUARAZ S/N (PLAZA DE ARMAS) - POMABAMBA - ANCASH en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:30 a 17:30 horas, debiendo estar dirigidas al presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas..

## 2.5. ABSOLUCION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES

La COMISION DE ADQUISICION absolverá las consultas y observaciones a las Bases, mediante pliego absolutorio en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición, en un plazo que no puede exceder de ún (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 por la plataforma SE@CE. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

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

**MUY IMPORTANTE,**

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

**2.6. INTEGRACION DE BASES**

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

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

**2.7. RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS**

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de 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 empiece 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 pequeño productor agropecuario y artesanal de la región, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, según sea el caso, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de 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 microempresas agroindustriales. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE.

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

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

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

formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él/los miembros de la COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial,

mediante, Formato N° 02 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

4. Las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al (Formato N° 2). Así mismo deberán presentar una copia del REMYPE de la empresa

#### 4.1. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS- DOCUMENTOS A PRESENTAR

En el día y hora señalada en el cronograma de las Bases del Proceso de Adquisición, los postores presentarán sus propuestas en dos (2) sobres cerrados, sellado y/o lacrado, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, debiendo ser dirigidas a la Comisión de Adquisición del REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPP/CA – LEY N° 27767, con el siguiente detalle

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA:

Señores

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA**

Atentamente: Comisión de Adquisición

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024  
-MPP/CA-PRIMERA CONVOCATORIA**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, AÑO 2024**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

SOBRE N° 1:

PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

NUMERO DE FOLIOS

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI**

Atentamente: Comisión de Adquisición

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024  
-MPB/CA-PRIMERA CONVOCATORIA**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI, AÑO 2024**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

SOBRE N° 2:

PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

NUMERO DE FOLIOS

### 2.1.1 CONTENIDO DE LAS PROPUESTA TECNICA

Toda la documentación es de presentación obligatoria, **y la omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la descalificación de la propuesta.**

**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:

- CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL
- ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES.

### DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA

#### 1.1 CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) 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, trigo, quinua, lenteja y arveja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público,
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.
- e) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo N° 3)**.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo N° 5)**.
- g) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 6)**.
- h) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.
- i) MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS DOS MUESTRAS PRECINTADAS debidamente rotulado como las especificaciones técnicas del capítulo III. Para el arroz superior, trigo entero superior, lenteja seca entera superior, arveja entera superior en presentación de 500 gr. aceite vegetal, en presentación de 1 litro, anchoveta entera en salsa de tomate y anchoveta entera en aceite vegetal en presentación de 425 g.

#### 1.2 ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) 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, trigo, quinua, lenteja y arveja cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30



días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.

- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) Ficha ruc del postor vigente y activo a la presentación de propuesta.
- e) 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.
- f) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.
- g) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo N° 3)**.
- h) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo N° 5)**.
- i) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 6)**.
- j) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.
- k) MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS DOS MUESTRAS PRECINTADAS debidamente rotulado como las especificaciones técnicas del capítulo III. Para el arroz superior, trigo entero superior, lenteja seca entera superior, arveja entera superior en presentación de 500 gr. aceite vegetal, en presentación de 1 litro, anchoveta entera en salsa de tomate y anchoveta entera en aceite vegetal en presentación de 425

### 1.3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) Ficha ruc del postor vigente y activo a la presentación de propuesta.
- e) 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.
- f) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.
- g) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo N° 3)**.
- h) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo N° 5)**.
- i) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 6)**.
- j) Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo N° 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.
- k) MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS DOS MUESTRAS PRECINTADAS debidamente rotulado como las especificaciones técnicas del capítulo III. Para el arroz superior, trigo entero superior, lenteja seca entera superior, arveja entera superior en presentación de 500 gr. aceite vegetal, en presentación de 1 litro, anchoveta entera en salsa de tomate y anchoveta entera en aceite vegetal en presentación de 425

### DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA PARA CADA ITEM A PRESENTARSE:

#### ITEM N° I : ARROZ PILADO SUPERIOR .

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

cual deberá contener:

- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos Físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- b) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- c) Copia de certificado de inspección del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL- DA actualizados a nombre del postor, referente a la línea de proceso.
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. (Referente a la Línea de Producción).
- e) Copia del informe de ensayo de residuos tóxicos (determinación de multiresiduos de plaguicidas) del producto arroz pilado emitidos por el servicio Nacional de sanidad agraria SENASA a nombre del fabricante en razón al D.L N° 1062 ley de inocuidad de alimentos y el Decreto Supremo 004-2011-G reglamento de inocuidad agroalimentaria. VIGENTE A LA PRESENTACION DE PROPUESTA
- f) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de Almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor,
- g) Copia del Certificado de saneamiento ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado Desinfección, Desinsectación y Desratización, limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar ficha de descripción de las actividades y la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
- h) Certificado o constancia original vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso. o declaración jurada de ser pequeño Agricultor.
- i) Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- j) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- k) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.



- l) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. a nombre del Postor. Referida a la línea de producción.

## **ITEM N° II :TRIGO ENTERO**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológico
  - Ensayos físicos químico
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- d) Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- e) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, referente a la línea de proceso.
- f) Copia del informe de ensayo de residuos tóxicos (determinación de multiresiduos de plaguicidas) del **producto trigo entero** emitidos por el servicio Nacional de sanidad agraria SENASA a nombre del fabricante en razón al D.L N° 1062 ley de inocuidad de alimentos y el Decreto Supremo 004-2011-G reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- g) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- i) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k) Copia del Certificado de saneamiento ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado Desinfección, Desinsectación y Desratización, limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar ficha de descripción de las actividades y la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842
- l) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido

por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. a nombre del Postor. Referida a la línea de producción.

- m) Certificado o constancia original vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso. o declaración jurada de ser pequeño Agricultor.

### **ITEM N° III :LENTEJA**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológico
  - Ensayos físicos químico
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- d) Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- e) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, referente a la línea de proceso.
- f) Copia del informe de ensayo de residuos tóxicos (determinación de multiresiduos de plaguicidas) del **producto trigo entero** emitidos por el servicio Nacional de sanidad agraria SENASA a nombre del fabricante en razón al D.L N° 1062 ley de inocuidad de alimentos y el Decreto Supremo 004-2011-G reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- g) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- i) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k) Copia del Certificado de saneamiento ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado Desinfección, Desinsectación y Desratización, limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar ficha de descripción de las actividades y la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el

MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842

- l) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. a nombre del Postor. Referida a la línea de producción.
- m) Certificado o constancia original vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso. o declaración jurada de ser pequeño Agricultor

#### **ITEM N° IV : ARVEJA SECA ENTERA**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químico
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- d) Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor. Por línea de producción referido a procesamiento primario.
- e) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, referente a la línea de proceso.
- f) Copia del informe de ensayo de residuos tóxicos (determinación de multiresiduos de plaguicidas) del **producto trigo entero** emitidos por el servicio Nacional de sanidad agraria SENASA a nombre del fabricante en razón al D.L N° 1062 ley de inocuidad de alimentos y el Decreto Supremo 004-2011-G reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- g) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- i) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k) Copia del Certificado de saneamiento ambiental de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar en dicho certificado Desinfección, Desinsectación y Desratización, limpieza de ambientes. Así mismo deberá adjuntar ficha de descripción de las actividades y la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el

MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.

- l) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. a nombre del Postor. Referida a la línea de producción.
- m) Certificado o constancia original vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso. o declaración jurada de ser pequeño Agricultor.

#### **ITEM N° V: ACEITE VEGETAL**

- a) Copia simple del Registro Sanitario del Producto, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por DIGESA.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio. Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL
  - Ensayos Físico - Químico
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- e) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- f) Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia de Certificados de Inspección de buenas Prácticas de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

#### **ITEM N° VI: CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE (LATA x 425 gr.)**

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos

Críticos HACCP otorgado por SANIPES.

- d) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:

- Ensayos microbiológicos
- Ensayos físicos químicos
- Ensayos organolépticos.

Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.

En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.

Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

Copia de Certificados de Inspección de buenas Prácticas de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

Copia del certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

#### **ITEM N° VI: CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL (LATA x 425 gr)**

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- d) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio, el cual deberá contener:
  - e) Ensayos microbiológicos
  - f) Ensayos físicos químicos
  - g) Ensayos organolépticos.
- h) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- i) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- j) Copia de Certificados de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k) Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l) Copia de Certificados de Inspección de buenas Prácticas de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.



- m) Copia del certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- n) Copia simple del Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor.

La comisión de adquisición, no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vía de regularización, los mismos que serán materia de nulidad del proceso.

### CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA

#### ❖ ARCHIVO N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA.

Deberá presentarse en original, cabe precisar que la propuesta económica deberá presentarse en soles, según el modelo del Anexo N° 07, e incluirá todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la adquisición de alimentos de la región, por lo tanto, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, no reconocerá variaciones adicionales, la propuesta económica se presentara solo hasta con DOS (02) decimales. Las propuestas que se presente en más de 02 decimales serán descalificadas. 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 Bolognesi.

#### 4.2. EVALUACION DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA

La Comisión de Adquisición verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se descargará y abrirá el Archivo N° 01: Propuesta Técnica de cada postor, la cual deberá contener todos los documentos requeridos y demás requisitos mínimos, verificándose el contenido de cada uno de los documentos solicitados, el que se ceñirá estrictamente a lo requerido en las Bases, caso contrario, se considerará como no válida.

El Notario Público o juez de paz procederá a firmar todos los documentos descargados de cada propuesta técnica apta y los entregará a la Comisión de Adquisición para su evaluación. Asimismo, señalar que en este momento no se descargara el Archivo N° 02: Propuesta Económica.

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

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la Comisión de Adquisición, está facultado a otorgar un plazo máximo de 24 horas para que el postor los subsane, lo cual será comunicado a través de correo electrónico.

Evaluación de propuestas económicas en la fecha y hora señalada en el Calendario, la Comisión de Adquisición y con la Presencia del Notario Público iniciará el acto dando a conocer los resultados de la admisibilidad y conformidad de la propuesta técnica, acto seguido, se procederá a abrir los Archivo N° 02: Propuesta Económica de cada postor.

#### 4.3. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICA

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

Pi = Puntaje de la propuesta económica i

Oí = Propuesta Económica i

Om = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.

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

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 el 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.

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 de la Municipalidad Provincial de POMBAMBA, ubicado JR. HUARAZ S/N (PLAZA DE ARMAS) - POMABAMBA – ANCASH.

Plazo de validez de la oferta

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



## **2.2 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Se le otorga la Buena Pro a la(s) propuesta(as) ganadora(s). El otorgamiento de la Buena Pro se registra en SEACE en la fecha prevista en el calendario del proceso.

## **2.3 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO.**

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

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

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

## **2.4 SUSCRIPCION DEL CONTRATOS.**

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 JR. HUARAZ S/N (PLAZA DE ARMAS) - POMABAMBA - ANCASH -Ancash. El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de POMABAMBA 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

## **2.5 . REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:**

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

- a)** Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- b)** Garantía de fiel cumplimiento del contrato. PRESENTAR CARTA FIANZA
- c)** Código de cuenta interbancario (CCI).
- d)** Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e)** Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f)** Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g)** Copiade ficha Ruc.
- h)** Correo electrónico para notifica
- i)** Detalle de los precios unitarios del precio Ofertado.

**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.*

## 2.12 PENALIDAD

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

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{(0.05 \times \text{monto vigente})}{F \times \text{número en días del plazo}}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores :

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

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

## 2.13 DE LAS SANCIONES

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

**Causales de imposición de sanción a los proveedores, postores y contratistas.** - El Tribunal impondrá la sanción administrativa de suspensión o inhabilitación a los proveedores, postores o contratistas que:

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

- 
- c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9° del Texto Unico Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado;
  - d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia, según lo establecido en el Artículo. del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, previa declaración del organismo nacional competente;
  - e) Realicen subcontrataciones;
  - f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al CON SU CODE;. Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en los incisos c), d), e) y f) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor de tres (3) meses ni mayor de un (1) año.

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

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

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

## **2.14. DISPOSICIONES FINALES.**

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

**CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:**

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – AÑO 2024.

**2. 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 Bolognesi, conforme a la siguiente descripción.

PRODUCTOS				
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDDIDA	CANTIDAD	Presentación
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	32,844.00	SACO POR 50 KILOGRAMOS
II	TRIGO ENTERO	KG.	9,996.00	
III	LENTEJA SECA	KG.	2,856.00	
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	2,856.00	
V	ACEITE VEGETAL	KG.	3,173.30	BOTELLAS DE 1LT
VI	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	2,856.00	LATA DE 425 GRAMOS
VII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE	KG.	2,856.00	

**3. ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL**

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

**4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**5. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materiales de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de cinco (5) días calendarios 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:

RONOGRAMA DE ENTREGA

6. VALOR ESTIMADO

El valor estimado total asciende a S/ 315,262.00 (Trescientos Quince Mil doscientos sesenta y dos con 34/100 soles ), el mismo que incluye los tributos, transporte, seguros y otros que indican en el costo del bien.

Ítem	Denominación del bien	UM	Primera entrega	Segunda entrega	TOTAL
			5 días calendarios de la firma del contrato	01/09/2024	
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	16422.00	16422.00	16422.00
II	TRIGO ENTERO	KG.	4998.00	4998.00	4998.00
III	LENTEJA SECA	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
IV	ARVEJA ENTERA	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
V	ACEITE VEGETAL	KG.	1586.65	1586.65	1586.65
VI	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	KG.	1428.00	1428.00	1428.00
VII	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE	KG.	1428.00	1428.00	1428.00

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.****ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ARROZ SUPERIOR****1. DEFINICIÓN:**

Llamado también arroz blanco o Elaborado, es el arroz descascarado del que se han eliminado, parcial o totalmente, para la elaboración, el salvado y el germen. Procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L.

**2. REQUISITOS GENERALES****Clasificación**

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

□ Clase:

Largo (> a 7 mm),

Mediano (6 a 7 mm),

Corto (< a 6 mm) o Mezclado.

Grado de calidad: Extra, Superior, Corriente, Popular.

Durante el presente proceso solo se adquirirá Arroz Pilado de calidad “**Superior**”.

**2.2 Características organolépticas**

Requisito	Especificación	Referencia
Longitud	Mínimo el 80% de los granos (en masa) deben estar dentro de los límites de la clase mediano (6 a 7 mm), y como máximo 20% (en masa) de mezclas entre largo, mediano y corto.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado.
Color	Blanco y brillante.	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Grado de lustre	Moderadamente pulido	

**2.3 Características físico químicas**

Requisito	Especificación	Referencia
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	NTP 205.011:2014

**2.4 Características de sanidad y aspecto**

Nombre Comercial	Superior	Referencia
Grado	2	NTP 205.011:2014
Granos Rojos (%)	0,5	



Granos Tizosos (%)	Totales	4
	Totales parciales	10
Granos Dañados (%)		0,5
Mezcla varietal contrastante (%)		5,0
Materia extraña(*) (%)		0,25
Granos quebrados (%)		15
Granos inmaduros (%)		0,05

(\*) Se considerará sólo materia extraña orgánica. No se permitirá materias extrañas inorgánicas. Fuente: NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado

## 2.5 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

### GRADO DE PULIDO

Los granos de arroz elaborados (arroz blanco o pulido), pueden tener los siguientes grados:

- Muy bien pulido. - arroz descascarado, en el que se hayan eliminado casi por completo el germen o embrión, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado o polvillo, así como parte del endospermo.
- Bien pulido. - arroz descascarado, de forma que se eliminen parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas de salvado o polvillo.
- Medianamente pulido. - arroz descascarado, pero no en el grado para satisfacer los requisitos de un arroz bien pulido.

### GRUPOS DE ARROZ

- Granos partidos. - son los granos o fragmentos de granos que han resultado rotos en el proceso molinero. Se considera quebrado todo fragmento de grano que no alcance los 3/4 de la longitud normal del grano entero.
- Los granos quebrados pueden clasificarse en tres categorías según el tamaño del fragmento:  
Se llama grano quebrado grande al que tiene más de 1/2 a 3/4 del largo normal del grano entero.  
Se llama grano quebrado medio o mediano al fragmento que tiene de 1/4 a 1/2 del largo normal del grano entero.  
Se llama grano quebrado pequeño al fragmento que tiene menos de 1/4 del largo normal del grano entero.
- Granos Tizosos.-Sinonimia: granos harinosos, granos yesosos. Es el grano o fragmento de grano que ha sufrido, por causas ambientales o fisiológicas, una modificación en su textura amilácea, perdiendo cristalina y presentando un blanco opaco de aspecto tizoso o harinoso.  
Si la extensión del grano tizoso abarca la mitad o más del grano, se llama tizoso total y si tal extensión es menor que la mitad del grano, se llama tizoso parcial y en este

grupo, si la porción harinosa ocupa el centro del grano, se llama "panza blanca" o "dorso blanco".

- Grano dañado. -grano entero o partido de arroz los que se distinguen por estar decolorados o dañados por agua, insectos, calor u otro medio. No se incluyen los "granos dañados por calor" conforme a la definición siguiente.
- Grano dañado por calor. -granos enteros o partidos de arroz que son materialmente decolorados y dañados como resultado del calentamiento, los cuales son tan o más oscuros en color que aquellos considerados como grano dañado.
- Semillas objetables. -otras semillas diferentes al arroz, excepto las semillas de Echinochloa crusgalli (comúnmente conocida como moco de pavo o mijo japonés).
- Semillas.- semillas enteras o partidas de otra planta diferente al arroz.
- Grano entero.- grano no partido y granos partidos de arroz con al menos 3/4 partes del grano no partido.

### 3. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

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

### 4. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE DE POMABAMBA
- 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"
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Número del Registro Sanitario

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

### 5. PESO.

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

### 6. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: TRIGO ENTERO

### 1. DEFINICIÓN

Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo *triticum*, sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) para obtener un grano semi-pulido, perlado.

El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza y de residuos de envolturas celulósicas.

No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenidas en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene” aprobada con Resolución Directoral N° 1542011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

## 2. REQUISITOS GENERALES.

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Color	Amarillento de diferentes tonalidades.
Olores y sabores	Característico, exento de olores anormales, de insectos y ácaros.
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos.

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 14.5%

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio V.1)

## 3. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

- Granos dañados totales (\*) : 3.0 % máx.
- Granos partido, pequeño y chupado : 3.0 % máx.
- Mezcla varietal : 5.0 % máx.
- Materias extrañas : 1.0 % máx.
- Libre de granos germinados
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevo, larva, pupa o adulto).
- Libre de infección presencia de hongos (mohos y levaduras).
- Libre de olores no inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

(\*) Granos dañados totales: grano de trigo entero o partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia del secamiento inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos germinación o cualquier otra causa.

## 4. 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
Color	:	Transparente o blanco
Peso mínimo del envase	:	81.50 grs.
Medidas del Envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada
		Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior
		Y posterior del tramo cosido del saco

#### 5. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase;" Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

#### 6. PESO

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

#### 7. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

-----  
Fuente: Norma Técnica Nacional. 1981. INTINTEC.205.009

**Finalidad Pública:** Proveer a los programas de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, de lenteja para el periodo fiscal 2019.

### C. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA:

#### 1. DEFINICIÓN

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa seca o menestra.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- SUPERIOR

En el proceso de compra se adquirirá Lenteja de **primera** calidad.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenidas en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene” aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

## 2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de Lenteja marrón deberán estar exentos de olores, colores y sabores extraños, los Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Marrón	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Olor	Característico, exento de olores extraños.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Impurezas	Ausencia de insectos muertos y/o vivos	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Tamaño	El lote debe estar conformado por un mismo tamaño.	
Grado de calidad	superior	
Grano infectado	0.0 %	
Grano picado	0.5 %	
Grano partido o quebrado	2.0 %	
Grano con cascara (TESTA) max.	2.0 %	
Grano Quemado	0.5 %	
Materias extrañas	0.2 %	
variedad de contraste	2.0 %	

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: . R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio V.1).

## 5. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido 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, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

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

## 7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
- 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
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

## 8. PESO

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

## 9. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

## D.- ESPECIFICACIONES DE LA ARVEJA ENTERA SECA

### DEFINICIÓN:

La ARVEJA ENTERA SECA es el grano maduro procedente de la especie *Pisum Sativum L*. Es una leguminosa seca de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes. Son granos Enteros de la arveja seca. Envasado herméticamente.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Superior

En el proceso de compra se adquirirá Lenteja de **primera** calidad.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenidas en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene” aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

## 2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de arveja deberán estar exentos de olores, colores y sabores extraños, los Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco	NTP 205.025: 2014 Leguminosas. Arveja requisitos
Olor	Característico, exento de olores extraños.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Impurezas	Ausencia de insectos muertos y/o vivos	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	

### 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.025: 2014 Leguminosas. Arveja requisitos
Tamaño	El lote debe estar conformado por un mismo tamaño.	
Grado de calidad	superior	
Grano infectado	0.0 %	
Grano picado	0.8 %	
Grano partido o quebrado	2.0 %	
Grano Quemado	0.5 %	
Materias extrañas	0.2 %	

### 2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: . R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” (Criterio V.1).

## 3. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido 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, los sacos deberán ser del mismo tamaño.

Estructura de Envase

:

Polipropileno tejido

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

**4. ROTULADO**

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA
- 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
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

**5. PESO**

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

**6. CERTIFICACIÓN**

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

**E. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ACEITE VEGETAL****1. DEFINICIÓN:**

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales (frutos y semillas oleaginosas), líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

**2. REQUISITOS GENERALES.** Los aceites vegetales comestibles pueden ser:

- Puro (aceite proveniente de una sola materia prima) o
- Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros)

**2.1 Características organolépticas**

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES



Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión	VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
---------------------	---------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

## 2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
<b>Calidad<sup>1)</sup></b>		
Agua	No contener más de 0,1 % de agua.	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20 %	
Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.	
Aceite mineral	Exentos de aceite de origen mineral.	
Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con una resistencia al frío mínima de 5 horas a 0°C	
Sinérgicos antioxidantes <sup>2)</sup>	Ácido cítrico (sin limitación) Citrato de sodio (sin limitación) Ácido fosfórico (100 mg/Kg)	

### Notas:

- 1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.).
- 2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla.

## 2.3 Características microbiológicas

No aplica para el producto.

## 3. ENVASE

### 3.1 Envase primario

El envase deberá ser de plástico PET, de primer uso.

### 3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso o bandejas de cartón corrugado cubierta por material termo encogible. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

## 4. ROTULADO

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- ☐ Nombre del producto.
  - Nombre de la Municipalidad Provincial De Pomabamba
  - Forma en que se presenta.
  - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
  - Volumen en litros del producto envasado.
  - Peso neto del producto envasado.
  - Nombre, razón social y dirección del fabricante.
  - Código o clave del lote.

- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo

## 5. PESO

Presentaciones de 1.00 L en cajas de 12 unidades

## 6. CERTIFICACIÓN:

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por el fabricante o un laboratorio acreditado ante INDECOPI. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

## F. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado

1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles

1.3 Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal

1.4 Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin cabeza, cola, ni vísceras de las especies de anchoveta; sardina, saballa; jurel; cocida y envasada en salsa de tomate; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies:

#### **Anchoveta**

Ingredientes: Anchoveta (*Engraulis ringens*) entera, agua, pasta de tomate, sal y espesante.

1.5 Cuarentena: El fabricante debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 30 a 40 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación por microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos y afectar la seguridad alimentaria de los consumidores.

## 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.	NTP 204.054:2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruanas en conserva. Requisitos
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.	
Textura	Suave a medianamente firme.	
Apariencia del producto	Anchoveta: Troncos con piel brillante e íntegra, sin vísceras.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010)
	Sardina: Troncos con piel brillante e íntegra.	
	Atún: Filete, trozo o lomo entero de tamaño uniforme.	
	Caballa: Tronco con piel brillante e íntegra, filete o trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa.
Apariencia del líquido de cobertura	Jurel: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo.	NTP CODEX STAN 119:2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Pescados en conserva
	De consistencia característico a salsa de tomate.	

### 2.2 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio.	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4)
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5)

### 2.3 Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata

Características	Requerimientos mínimos	Referencia
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro	Acápites 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES"
Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes	
Doble cierre	No presenta señales de fractura	

Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro
Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres
Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.
Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%

Revisión 02, Abril 2010.

## 2.4 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor  $F_0$  (efecto letal) aplicado debe tener un valor mínimo de 6 minutos. Y para productos a ser destinados a zonas cálidas (temperaturas mayores a 35°C) el valor  $F_0$  deberá ser como mínimo 10 minutos.

## 3) PRESENTACION

### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

#### Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.

- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE).

### 3.2 Envase secundario

#### Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

### 3.3 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

### 3.4 Rotulado

La etiqueta deberá ser de papel cauché de 90 gramos estucado o papel con barniz UV. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- **Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA**
- Nombre del producto
- Registro Sanitario del Producto
- Nombre y dirección del fabricante, y distribuidor
- Relación de Ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata
- Peso neto
- Peso escurrido
- Producto Peruano
- Consérvese en un lugar fresco y ventilado
- Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.
- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### a) Productos nacionales

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.

Los requisitos antes señalados deben estar vigentes desde la fabricación hasta el consumo del producto. Es responsabilidad exclusiva del contratista adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados.

#### G. ESPECIFICACIONES TECNICAS: CONSERVA DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL

##### 1. ANCHOVETA ENTERA ENLATADA

Producto obtenido a partir de anchovetas (*Engraulis Ringens*) presentadas en corte tipo tubo sin cabeza, sin vísceras y sin cola, en envases de hojalata de 1 libra Oval los cuales después de ser sometidos a un proceso de pre cocción se les adiciona aceite vegetal como liquido de gobierno para luego ser sellados herméticamente sometidos a un proceso de esterilización comercial.

##### 2. REQUISITOS FISICO-ORGANOLEPTICOS

- Color : característico a la especie y al líquido de gobierno
- Olor : característico de anchoveta
- Sabor : a anchoveta cocida y del líquido de cobertura empleado
- Textura : firme
- Peso neto : 425 g. mínimo
- Peso escurrido : 280 g. mínimo
- Líquido de gobierno : (diferencia entre el peso neto y el peso escurrido). Aceite vegetal.
- Presión escurrido : mínimo 2.5 pulg. Hg. ó 63.5 mm Hg.

##### 3. REQUISITOS QUÍMICOS

Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo:

- ☐ Proteínas: Mínimo 15,00 g
- ☐ Grasas: Mínimo 2,00 g
- ☐ Cenizas: 1,50 - 2,90 g, en
- ☐ Humedad: 65,50 - 75,40 g
- ☐ Valor calórico: 98,80 - 168,10 Kcal

- \* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

INDICADOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Físico organolépticos	Debe cumplir con lo indicado en los acápites 5.6.9.1.1 "Examen sensorial" y 5.6.9.1.2 "Evaluación de envase de hojalata"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"
Aspecto Olor Color Sabor		
- Evaluación del doble Cierre	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata".	

- Vacío	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4 "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad"	R.M. N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

INOCUIDAD		
- Esterilidad Comercial	Debe cumplir con lo indicado en el acápite XIX.1 "Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)	R.M. N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Determinación de Histamina	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (Aplicable solo a clupéidos y escómbridos)"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola"

#### 5. CARACTERÍSTICAS DE LATAS Y EMBALAJE.

##### D.1. Envase

El producto Grated de Pescado en Agua y Sal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

- Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

#### PRESENTACION

##### 3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tall (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

##### Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es crítica y obligatoria.



- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE).

### 3.2 Envase secundario

#### Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

### 3.5 Tiempo de vida útil

Vida útil estimada: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

### 3.6 Rotulado

La etiqueta deberá ser de papel cauché de 90 gramos estucado o papel con barniz UV. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- **Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA**
- Nombre del producto
- Registro Sanitario del Producto
- Nombre y dirección del fabricante, y distribuidor
- Relación de Ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata
- Peso neto
- Peso escurrido
- Producto Peruano
- Consérvese en un lugar fresco y ventilado

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

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción.

## 5) REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

**b) Productos nacionales**

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente, otorgado por el SANIPES.

Los participantes al momento de hacer llegar sus propuestas deberán, entregar en calidad de presentación una (01) muestra equivalente a 0.900 kg para cada ítem los granos. “arroz, trigo, lenteja y arveja entera” Un litro de aceite vegetal, una muestra de conserva de anchoveta en aceite vegetal x 425 g. y una muestra de anchoveta en salsa de tomate x 425 g. con precinto de seguridad identificado con nombre del postor

Estableciéndose que la empresa ganadora de la buena pro, debe promocionar su producto en degustaciones con los beneficiarios de los programas sociales, sin costo adicional al valor del producto ofertado.

**NOTA 02:**

- Los certificados deben ser emitidos por una certificadora acreditada, ante INDECOPI, (Sistema de Certificación N° 7).
- El muestreo deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC203.103 sobre conservas y Semi conservas (inspección por atributos). Nivel II.
- La inspección de las unidades muestreadas deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC 204.007 “Conservas de productos de la Pesca en Envases de hojalata (Método de ensayo físico organoléptico).
- No se requiere análisis de OMEGA3

#### CAPITULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

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

#### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

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

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

#### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en

el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR DIEZ (10) DÍAS O VEINTE (20) DÍAS SI EL

OBJETO MATERIA DE CONTRATACIÓN ES COMPLEJO O SOFISTICADO] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.1\% \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez

por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”



FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO N° 01

FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2024-MPB/CA PRIMERA CONVOCATORIA  
ACONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - AÑO 2024

PARTICIPANTE:

Nombre y Razón Social : AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L  
RUC : 20530880746  
Representante legal : TEODORA MARY SALAZAR MORALES  
DNI : 31609014  
Domicilio Legal : AV. ANTONIO RAYMONDI N° 1248-HUARAZ -ANCASH  
Teléfono : 943679280  
Correo Electrónico : [alaperlah@hotmail.com](mailto:alaperlah@hotmail.com)  
Ítems a presentarse : I, II, III, IV, V, VI, VII ,VIII  
Fecha : 13 de mayo del 2024

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

Atentamente,

FORMATO N° 02

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.

REGIMEN ESPECIAL N° -----

PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2024 – MPR/CS**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

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

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

<sup>2</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO N° 01:  
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.  
REGIMEN ESPECIAL N° .....  
PRIMERA CONVOCATORIA  
Presente. -

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor 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	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 02:  
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores  
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.  
REGIMEN ESPECIAL N° -----  
PRIMERA CONVOCATORIA  
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 SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI, 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 (KG)	LUGAR DE ENTREGA

Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 03:**  
**DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

**Señores**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.**  
**REGIMEN ESPECIAL N° -----**  
**PRIMERA CONVOCATORIA**  
**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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. 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.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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.

[Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 04  
EXPERIENCIA Del POSTOR

Señores  
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.  
REGIMEN ESPECIAL N° -----  
PRIMERA CONVOCATORIA  
Presente. -

Presente.  
Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
MONTO TOTAL (S/)						

Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 05**  
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

**Señores**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.**  
**REGIMEN ESPECIAL N° -----**  
**PRIMERA CONVOCATORIA**  
**Presente. -**

De nuestra consideración:

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del proceso de la referencia, me comprometo a realizar la primera entrega de 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, y la segunda en el plazo establecido en el cronograma de entrega establecido en las Bases del proceso.

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

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

[Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 6**  
**DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO DE LA LEY N° 27767 Y SU REGLAMENTO**

**Señores**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.**  
**REGIMEN ESPECIAL N° -----**  
**PRIMERA CONVOCATORIA**  
**Presente. -**

De nuestra consideración:

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

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales REGIMEN ESPECIAL N° 001-2020-MPP-CE, de la LEY 27767, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 7

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores  
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.  
REGIMEN ESPECIAL N° -----  
PRIMERA CONVOCATORIA  
Presente. -

De nuestra consideración,

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

PRODUCTO OFERTADO	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.

[Pomabmba, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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