



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

REGIMEN ESPECIAL N°-001-2025-MPB/CA PRIMERA CONVOCATORIA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI



BASES ADMINISTRATIVAS

REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPB/CA

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 BOLOGNESI, AÑO 2025**



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI - CHIQUIAN
RUC N° : 20166558051
Domicilio legal : JR. Dos de Mayo N° 901
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 BOLOGNESI-CHIQUIAN – PERIODO 2025, conforme a la siguiente descripción.

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE	ARROZ EXTRA CALIDAD 1 SACO X 50 KG	KG	24,618.00
	TRIGO ENTERO CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	18,461.00
	QUINUA ENTERA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00
	LENTEJA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	4,616.00
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR.	KG	3,077.00
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	3,077.00
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	6,154.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	KG	3,077.00



1.2. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N°75-2025-MPB/A de fecha 17 de marzo del 2025

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/ 550,945.95 (quinientos cincuenta mil novecientos cuarenta y cinco con 95/100 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 entregarán en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- El producto se entregará 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 Bolognesi. 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

ITE M	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 RA ENTREGA después de 5 días calendario de firmado el contrato	2 DA ENTREGA 10/07/2025
PAQUETE	ARROZ EXTRA CALIDAD 1 SACO X 50 KG	KG	24,618.00	12309.00	12309.00
	TRIGO ENTERO CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	18,461.00	9230.50	9230.50
	QUINUA ENTERA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	HABA ENTERA SECA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	LENTEJA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	4,616.00	2308.00	2308.00
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	6,154.00	3077.00	3077.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	KG	3,077.00	1538.50	1538.50

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. con código QR.
- 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° 32185. Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186. Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 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

Etapa	Fecha inicio	Fecha fin	Lugar
Convocatoria :	05/05/2025	05/05/2025	A Través del SEACE
Registro de Participantes (Presencial) :	06/05/2025	14/05/2025	Mesa de Partes de la Entidad Jr. Dos de Mayo Nro. 901 - Bolognesi-Chiquian-Ancash
Formulación de consultas y observaciones1 :	06/03/2025	08/03/2025	Mesa de Partes de la Entidad Jr. Dos de Mayo Nro. 901 - Bolognesi-Chiquian-Ancash
Absolución de consultas y observaciones :	09/03/2025	09/03/2025	A Través del SEACE
Acto de Presentación, recepción y apertura de propuestas en acto Público :	15/03/2025	15/03/2025	El acto público, se realizará en el AUDITORIO MUNICIPAL, Jr. Dos de Mayo Nro. 901 - Bolognesi-Chiquian-Ancash a horas 10:00 am.
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica. :	15/03/2025	15/03/2025	El acto público, se realizará en el AUDITORIO MUNICIPAL, Jr. Dos de Mayo Nro. 901 - Bolognesi-Chiquian-Ancash a horas 10:00 am.
Otorgamiento de Buena Pro (A través del SEACE) :	15/03/2025	15/03/2025	A Través del SEACE

Importante:

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



2.2. CONVOCATORIA

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 <https://www.gob.pe/munibolognesi> 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. Dos de Mayo Nro. 901 (Plaza de Armas) Ancash - Bolognesi - Chiquian, 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° 001-2025-MPB/CA – LEY N° 27767, con el siguiente detalle

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA:

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

Atentamente: Comisión de Adquisición

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025
-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° 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 2025**

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 o declaración jurada de ser agricultor agrario e la Región Ancash.



- 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.

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 o declaración jurada de ser agricultor agrario e la Región Ancash.
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) 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.
- e) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (**Anexo N° 2**).
- f) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (**Anexo N° 3**).
- g) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (**Anexo N° 5**).
- h) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (**Anexo N° 6**).
- i) Declaración jurada de experiencia del postor (**Anexo N° 4**). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.

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) 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.
- e) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (**Anexo N° 2**).
- f) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (**Anexo N° 3**).
- g) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (**Anexo N° 5**).
- h) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (**Anexo N° 6**).
- i) Declaración jurada de experiencia del postor (**Anexo N° 4**). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.



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

PRODUCTO ARROZ PILADO EXTRA.

1	Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Extra, emitido por DIGESA a nombre del postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Ensayos microbiológicos- Ensayos físico químico- Ensayos organolépticos Original con firma digital y código QR
3	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de arroz pilado actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de arroz pilado actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.



10	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria y/o Declaración Jurada del Postor.
11	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Para Arroz Pilado)
13	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación

PRODUCTO: TRIGO ENTERO CALIDAD 2:

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, Para la línea de producción de procesamiento primario a nombre del postor
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.



10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (trigo)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

PRODUCTO: QUINUA ENTERA CALIDAD 2:

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de planta vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario. para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor Para la línea de producción de procesamiento primario
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia



	de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Quinoa Entera)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

PRODUCTO: HABA ENTERA CALIDAD 2:

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- Certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un



	organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (HABAS ENTERA)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2:

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de planta vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de



	procesamiento primario. para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor Para la línea de producción de procesamiento primario.
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Lenteja)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

PRODUCTO: CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor,



	actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

PRODUCTO: CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público..



8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

PRODUCTO: ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none">- Certificados microbiológicos- Certificados físico químicos- certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público..
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.



10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. Acreditado ante INACAL. <ul style="list-style-type: none">- Ensayos Físico – Químico- Ensayos Organolépticos
2	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
3	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
4	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor.
5	Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor.
6	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.
7	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
8	Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor
9	Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
10	En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor convocado.
11	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.

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 BOLOGNESI, 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 descargará 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

P_i = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Propuesta Económica i

O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.



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 Bolognesi, ubicado en la ubicado en JR. Dos de Mayo N° 901- Chiquian -Bolognesi-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. Dos de Mayo N° 901- Chiquian -Bolognesi-Ancash. El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Bolognesi 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 9º 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

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

I. GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

JR. DOS DE MAYO NRO. 901 (PLAZA DE ARMAS) ANCASH - BOLOGNESI – CHQUIAN.

RUC: 20166558051

1.2. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA.

El presente proceso tiene por objeto la CONTRACCIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI.

II. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección está 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, conforme a la siguiente descripción.

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE	ARROZ EXTRA CALIDAD 1 SACO X 50 KG	KG	24,618.00
	TRIGO ENTERO CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	18,461.00
	QUINUA ENTERA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00
	LENTEJA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	4,616.00
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR.	KG	3,077.00
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	3,077.00
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	6,154.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	KG	3,077.00



III ÁMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL:

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

IV. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes alimentarios de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de cinco (5) días calendario de suscrito el Contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente Contratación y el requerimiento:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 RA ENTREGA después de 5 días calendario de firmado el contrato	2 DA ENTREGA 10/07/2025
PAQUETE	ARROZ EXTRA CALIDAD 1 SACO X 50 KG	KG	24,618.00	12309.00	12309.00
	TRIGO ENTERO CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	18,461.00	9230.50	9230.50
	QUINUA ENTERA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	HABA ENTERA SECA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	LENTEJA CALIDAD 2 SACO X 50 KG	KG	4,616.00	2308.00	2308.00
	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA TOMATE X 425 GR.	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	3,077.00	1538.50	1538.50
	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL X 425 GR.	KG	6,154.00	3077.00	3077.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	KG	3,077.00	1538.50	1538.50

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

V. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

I. ARROZ EXTRA

1.1 Arroz Pilado Extra CALIDAD GRADO 1

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

1.1.1 Características Organolépticas

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

1.1.2 Características Físico Químico

Característica		Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)		Máximo 14	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Grado de lustre		Bien pulido o moderadamente pulido	
Nombre Comercial		EXTRA	
		(Tolerancia máx.)	
Grado		1.00	
Granos Rojos (%)		0.0	
Granos Tizados (%)	Tizados Totales	2.00	
	Tizados Parciales	5.00	
Granos Dañados (%)		0.00	
Mezcla varietal contrastante (%)		2.5	
Materia extraña (*) (%)		0.15	
Granos quebrados (%)		5.00	
Granos inmaduros (%)		0.00	
Contaminantes			Codex Stan CXS - 193-1995 (Rev.2019)
Cadmio (mg/kg)		Máximo 0.4	
Arsénico (mg/kg)		Máximo 0.2	
Plomo (mg/kg)		Máximo 0.2	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA
Plaguicidas		Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	

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

1.1.3 Características Microbiológico.

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

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

1.1.4 Clase de arroz

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

1.1.5 Envase

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa.

La presentación solicitada será la siguiente:

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

1.1.6 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi



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

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

1.1.7 Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser doce (12) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de ocho (8) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

1.1.8 Presentación:

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

1.1.9 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.1.10 Transporte

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



1.1.11 ANEXO N° 01 – ARROZ EXTRA

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE BOLOGNESI
“CHQUIAN”**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**ARROZ EXTRA
CALIDAD GRADO 1**

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

PROHIBIDA SU VENTA

Peso Neto 50 Kg

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO”**

1.1.12 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Extra, emitido por DIGESA a nombre del postor.
2	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Ensayos microbiológicos - Ensayos físico químico - Ensayos organolépticos Original con firma digital y código QR
3	Copia de certificado de inspección higiénico-sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de arroz pilado actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación.
5	Copia de certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de arroz pilado actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSa, a fin de dar cumplimiento con el DS N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
7	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSa, a fin de dar cumplimiento con el DS. N 022-2001-SA y la Ley de Salud N 26842.
9	Copia del certificado de principios generales de higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA, a nombre del postor. Presentar la original al momento del acto público.
10	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria y/oDeclaración Jurada del Postor.
11	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Para Arroz Pilado)
13	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de arroz pilado. Presentar original al momento del acto público para su verificación

II. TRIGO ENTERO

1.2 TRIGO ENTERO CALIDAD GRADO 2

Trigo: Es el grano procedente de cualquier variedad del género Triticum, obtenido a partir de granos secos, limpios y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

1.2.1 Características Organolépticas.

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores anormales	NTP 205.009:2014 (Revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos
Olor	Exento de olores anormales	
Color	De acuerdo a la variedad	
Aspecto	Exento de trigo germinados, insectos, ácaros y microorganismos.	

1.2.2 Características Físico Químico.

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14.50	NTP 205.009:2014 (Revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos
GRADO DE CALIDAD	2.00	
Nombre Comercial	SUPERIOR (Tolerancia máx.)	
Variedades contrastantes (%) máx	6.00	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6.00	
Impureza (%) máx.	2.00	
Granos dañados totales (%) máx.	4.00	
Granos panza blanca (%) máx.	15.00	
Pigmentos (ppm) mín.	5.00	
Granos vítreos (%) mín.	60.00	
Contaminantes		Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.2	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.2	Codex alimentarius GC 0654-WHEAT
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	

1.2.3 Características Microbiológico

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

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

1.2.4 Envase

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

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

1.2.5 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: “DISTRIBUCION GRATUITA”.



- ✚ Nombre comercial: “TRIGO ENTERO”.
- ✚ Peso neto 50 Kg.
- ✚ Número de Autorización Sanitario del bien expedido por la SENASA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: “PROHIBIDA SU VENTA”.
- ✚ Frase: “ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”.

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

1.2.6 Tiempo de vida útil.

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

1.2.7 Presentación:

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

1.2.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.2.9 Transporte

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



1.2.10 ANEXO N° 01 – TRIGO ENTERO CALIDAD 2

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
BOLOGNESI
“CHQUIÁN”**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**TRIGO
CALIDAD GRADO 2**

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

PROHIBIDA SU VENTA

Peso Neto 50 Kg

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO”**

1.2.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, Para la línea de producción de procesamiento primario a nombre del postor
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (trigo)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

III. QUINUA ENTERA BLANCA

1.3 QUINUA ENTERA CALIDAD GRADO 2

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

1.3.1 Características Organolépticas

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

1.3.2 Características Físico Químico

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



Impurezas totales (%)	Máximo 0,3	
Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g)	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia	
Contaminantes		
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.2	Resolución Ministerial Nº 1006-2016/MINSA
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS Nº 128-MINSA2016/DIGESA	

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

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

1.3.3 Características Microbiológico

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

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

1.3.4 Clase de quinua

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

1.3.5 Envase

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✚ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✚ Material: Polipropileno tejido laminado
- ✚ Color: Transparente.

- ✚ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✚ Tipo de cerrado: cosido

1.3.6 Rotulado

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

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

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

1.3.7 Tiempo de vida útil

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

1.3.8 Presentación:

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

1.3.9 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.3.10 Transporte

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



1.3.11 ANEXO N° 01 – QUINUA ENTERA

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE BOLOGNESI “CHQUIÁN”**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**QUINUA ENTERA
GRADO DE CALIDAD 2**

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

PROHIBIDA SU VENTA

Peso Neto 50 Kg

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO”**

1.3.12 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado ¹ de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de planta vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario. para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor Para la línea de producción de procesamiento primario
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Quinua Entera)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

IV. HABAS ENTERA

1.4 HABAS ENTERA CALIDAD GRADO 2

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

1.4.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Exento de sabores extraños, producidos a causa de mohos y/o rancidez	NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos
Olor	Exento de olores extraños, producidos a causa de mohos y/o rancidez	
Color	De acuerdo a la variedad	
Aspecto	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana	

1.4.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos
GRADO DE CALIDAD	2	
Nombre Comercial	SUPERIOR	
	(Tolerancia máx.)	
Grano enfermo (%)	0.5	
Grano infectado (%)	-	
Grano picado (%)	1.5	
Grano partido o quebrado (%)	-	
Grano con Cáscara (testa) máx	-	
Grano Abierto	-	
Grano descascarado máx. (%)	-	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	
Grano arrugado (%)	-	
Grano quemado (%)	-	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	4.0	
Total, grano dañado (%)	6.0	
Materias extrañas (%)	1.0	
Variedad contrastante (%)	11.0	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	

Contaminantes		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

1.4.3 Características Microbiológico

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

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

1.4.4 Envase

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

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

1.4.5 Rotulado

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

debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

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

1.4.6 Tiempo de vida útil

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

1.4.7 Presentación:

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

1.4.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.4.9 Transporte

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



1.4.10 ANEXO N° 01 – HABAS ENTERA CALIDAD GRADO 2

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE BOLOGNESI
“CHQUIÁN”**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**HABAS ENTERA
GRADO DE CALIDAD 2**

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

PROHIBIDA SU VENTA

Peso Neto 50 Kg

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y VENTILADO”**

1.4.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/o Declaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - Certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (HABAS ENTERA)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

V. LENTEJA

1.5 LENTEJA CALIDAD GRADO 2

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

1.5.1 Características Organolépticas

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

1.5.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
GRADO DE CALIDAD	2	
Nombre Comercial	SUPERIOR (Tolerancia máx.)	
Grano enfermo (%)	-	
Grano infectado (%)	0.00	
Grano picado (%)	0.50	
Grano partido o quebrado (%)	2.00	
Grano con Cáscara (testa) máx.	-	
Grano Abierto	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	
Grano arrugado (%)	5	
Grano quemado (%)	0.5	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	
Total, grano dañado (%)	-	
Materias extrañas (%)	0.20	
Variedad contrastante (%)	2	
Variedad contrastante y grano verdoso (%)	-	

Contaminantes		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	
Plaguicidas	Niveles máximos permitidos, véase el anexo de LMR de la NTS N° 128-MINSA2016/DIGESA	Resolución Ministerial N° 1006-2016/MINSA

1.5.3 Características Microbiológico

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

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

1.5.4 Envase






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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color : Transparente o lechosa

La presentación solicitada será la siguiente:

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

1.5.5 Rotulado

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

debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

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

1.5.6 Tiempo de vida útil

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

1.5.7 Presentación:

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

1.5.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.5.9 Transporte

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



1.5.10 ANEXO N° 01 – LENTEJA CALIDAD GRADO 2

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BOLOGNESI
“CHQUIÁN”**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

DISTRIBUCION GRATUITA

**LENTEJA
GRADO DE CALIDAD 2**

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

PROHIBIDA SU VENTA

Peso Neto 50 Kg

**“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y
VENTILADO”**

1.5.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios o del Certificado1 de Buenas Prácticas de Producción y Procesamiento Primario de la Agricultura Familiar, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, a nombre del Postor.
2	Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, y/oDeclaración Jurada del Postor.
3	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos Original con firma digital y código QR
4	Copia de certificado de inspección de la aplicación del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
5	Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de planta vigente, cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario. para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
6	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, Para la línea de producción de procesamiento primario. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
7	Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor Para la línea de producción de procesamiento primario.
8	Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Para la línea de producción de procesamiento primario.
9	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
10	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
11	Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de transporte a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
12	Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido a los productos objeto de convocatoria. (Lenteja)
13	Copia de registro de propiedad industrial (marca) a nombre del postor. Presentar original al momento del acto público
14	Copia de certificado de inspección Técnico Productivo De Planta, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL – DA actualizados a la fecha a nombre del postor. Para la línea de producción De procesamiento primario. Presentar original al momento del acto público para su verificación

VI. ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

1.6 ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

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

1.6.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuándo es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto	
Textura	Línea de cocidos: firme, consistente al tacto	
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vértebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016-SANIPES-DE.
	Sin presencia visible de parásitos (*)	

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un

control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002:2012.

1.6.2 Características Físico Químico

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

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

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

1.6.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

1.6.4 Envase

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

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

- **Estructura de Envase primario:**

- ✚ Peso neto del bien: 0.425 Kg.
- ✚ Peso Escurrido: Mínimo 0.280 Kg.
- ✚ Material: 1 Lb Tall (425g) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional o Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional
- ✚ Tipo: Lata.

- **Estructura de Envase secundario:**

- ✚ Cantidad: 24 Latas
- ✚ Material: Cartón corrugado
- ✚ Tipo: Caja



• Requisitos del envase.

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

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

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

1.6.5 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- ✚ Número de Registro Sanitario
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "ENTERO DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL".
- ✚ Contenido neto: 1 Lt.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Instrucciones para su uso
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ".

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

1.6.6 Tiempo de vida útil

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



1.6.7 Presentación:

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

1.6.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.6.9 Transporte

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



1.6.10 ANEXO N° 01 – ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BOLOGNESI “CHQUIÁN”**



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

- Valor nutricional por lata.

**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA
DE TOMATE**

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

PROHIBIDA SU VENTA

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

**“ALMACENAR EN UN LUGAR
FRESCO, SECO Y VENTILADO”**

PRODUCTO PERUANO

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

1.6.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

VII. CONSERVA DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

1.7 LOMO DESMENUZADO O GRATED DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

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

1.7.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuando es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto	
Textura	Línea de cocidos: firme, consistente al tacto	
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vértebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016-SANIPES-DE.
	Sin presencia visible de parásitos (*)	

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

1.7.2 Características Físico Químico

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

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

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

1.7.3 Características microbiológicas

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

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

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

1.7.4 Envase

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

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

- **Estructura de Envase primario:**

- ✚ Peso neto del bien: 0.425 Kg.
- ✚ Peso Escurrido: Mínimo 0.320 Kg.
- ✚ Material: 1 Lb Tall (425g) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional o Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional
- ✚ Tipo: Lata.

- **Estructura de Envase secundario:**

- ✚ Cantidad: 24 Latas
- ✚ Material: Cartón corrugado
- ✚ Tipo: Caja

- **Requisitos del envase.**

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y
	Para envases rectangulares	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	



Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE
	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Compacidad (%) = $\frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) = $\frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) = $\frac{gc + gt + 1.1 et - L}{x100}$ L – 1.1(2 et + ec)	Mayor o igual al 45%	
	Traslape teórico (mm) = gt + gc + et - L	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre			

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

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

1.7.5 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- ✚ Número de Registro Sanitario
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "GRATED DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL".
- ✚ Contenido neto: 1 Lt.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Instrucciones para su uso
- ✚ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA".
- ✚ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ".

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

1.7.6 Tiempo de vida útil

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

1.7.7 Presentación:

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas.



En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

1.7.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.7.9 Transporte

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

1.7.10 ANEXO N° 01 – LOMO DESMENUZADO O GRATED DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BOLOGNESI “CHQUIÁN”**



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

- Valor nutricional por lata.

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

**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

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

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

PROHIBIDA SU VENTA

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

“ALMACENAR EN UN LUGAR
FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PRODUCTO PERUANO

1.7.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público..
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

VIII. ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

1.8 ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

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

1.8.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor	Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuando es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)	NTP 204.007:2021. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Olor	Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.	
Color	Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto	
Textura	Línea de cocidos: firme, consistente al tacto	
Condición del líquido de gobierno	Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.	
Presentación del contenido	Según lo especificado en la NTP 204.002. Línea de crudos: Sin presencia de vértebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estrúvita de más de 5mm de longitud). Línea de cocidos: Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estrúvita de más de 5mm de longitud).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057- 2016-SANIPES-DE.
	Sin presencia visible de parásitos (*)	

(*) Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la

realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano). Plan de muestreo: De acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002:2012.

1.8.2 Características Físico Químico

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

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

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

1.8.3 Características microbiológicas

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

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

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

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

1.8.4 Envase

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

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

- **Estructura de Envase primario:**

- ✚ Peso neto del bien: 0.425 Kg.
- ✚ Peso Escurrido: Mínimo 0.280 Kg.
- ✚ Material: 1 Lb Tall (425g) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional o Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil o tapa plana o convencional
- ✚ Tipo: Lata.

- **Estructura de Envase secundario:**

- ✚ Cantidad: 24 Latas
- ✚ Material: Cartón corrugado
- ✚ Tipo: Caja



• Requisitos del envase.

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



	Arrugas (grado de apriete)	longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre		

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

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

1.8.5 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- ✚ Número de Registro Sanitario
- ✚ Frase: "DISTRIBUCION GRATUITA".
- ✚ Nombre comercial: "ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL".
- ✚ Contenido neto: 1 Lt.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Instrucciones para su uso

- ✚ Frase: “PROHIBIDA SU VENTA”.
- ✚ Frase: “ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ”.

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

1.8.6 Tiempo de vida útil

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

1.8.7 Presentación:

Cajas de cartón corrugado de 24 latas (de 425 gr) cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de estas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

1.8.8 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.8.9 Transporte

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



1.8.10 ANEXO N° 01 – ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
BOLOGNESI “CHQUIÁN”**



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

- Valor nutricional por lata.

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

**PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

**ENTERO DE JUREL EN ACEITE
VEGETAL**

**Peso Neto 425 g
Peso Ecurrido 280 g**

PROHIBIDA SU VENTA

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

“ALMACENAR EN UN LUGAR
FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PRODUCTO PERUANO

1.8.11 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial otorgado por el SANIPES.
2	Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto otorgado por el SANIPES.
3	Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
4	Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Certificados microbiológicos - Certificados físico químicos - certificados organolépticos
5	Copia de certificado de inspección higiénico – sanitario de almacenes, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL, a nombre del postor, actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
6	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
7	Copia de certificados de buenas prácticas de almacenamiento, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor. actualizados, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
8	Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.
9	Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
10	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17
11	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.

IX. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1.9 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

1.9.1 Características Organolépticas

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

1.9.2 Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad y Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.08	Codex Stan CXS -193-1995 (Rev.2019)
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa)	Según normatividad vigente	Decreto Supremo N° 033- 2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente

1.9.3 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el

artículo 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

- **Estructura de Envase primario:**

- ✚ Peso neto del bien: 1 Lt. Equivale A 920 Gramos
- ✚ Material: Polietileno Tereftalato (PET)
- ✚ Tipo: botella con tapa.

- **Estructura de Envase secundario:**

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

1.9.4 Rotulado

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

- ✚ Municipalidad Provincial de Bolognesi.
- ✚ Logo de la Municipalidad Provincial al Anexo N° 01.
- ✚ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✚ Frase: “DISTRIBUCION GRATUITA”.
- ✚ Nombre comercial: “ACEITE VEGETAL COMESTIBLE”.
- ✚ Contenido neto: 1 Lt.
- ✚ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA.
- ✚ Nombre o razón social, RUC y la dirección del productor, envasador o vendedor.
- ✚ Fecha de producción (dd/mm/aa).
- ✚ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa).
- ✚ Código de lote
- ✚ Frase: “PROHIBIDA SU VENTA”.
- ✚ Frase: “ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, MANTENGASE PROTEGIDO DE LA LUZ”.

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

1.9.5 Tiempo de vida útil

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



1.9.6 Presentación:

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

1.9.7 Certificación Obligatoria en cada entrega del producto

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

1.9.8 Transporte

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

1.9.9 ANEXO N° 01 – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLOGNESI

“CHQUIAN”



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCION GRATUITA

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

PROHIBIDA SU VENTA

Contenido Neto: 1 Lt.

“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

1.9.10 Documentos de presentación obligatorios:

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

1	Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio. Acreditado ante INACAL. - Ensayos Físico – Químico - Ensayos Organolépticos Original con firma digital y código QR
2	Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
3	Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
4	Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante el INACAL a nombre del postor.
5	Copia de certificados de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén, emitido por un organismo acreditado ante INACAL a nombre del postor.
6	Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA – ANCASH, a nombre del postor.
7	Copia del certificado de desinfección, desratización, desinfección de almacén, a nombre del postor.
8	Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor
9	Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
10	En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el productor convocado.
11	Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnica. Adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842.



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° 001-2025-MPB/CA PRIMERA CONVOCATORIA
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - AÑO 2025

PARTICIPANTE:

Nombre y Razón Social :

RUC :

Representante legal :

DNI :

Domicilio Legal :

Teléfono :

Correo Electrónico :

Ítems a presentarse :

Fecha :

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

Atentamente,



FORMATO N° 02

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Chiquián, [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 – 2025 – MPB/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.²

.....

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

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



**ANEXO N° 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

[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) 2025 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

[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.

[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/)						

[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 ____

[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.

[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.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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