



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION**

**REGIMEN ESPECIAL N°-001-2025-MPA/CA PRIMERA CONVOCATORIA**

**BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION-CHACAS.**



**REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2025 – MPA/CA  
PRIMERA CONVOCATORIA**

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

**CONTRACCIÓN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS  
ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025 DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION-CHACAS.**



**CAPITULO I  
GENERALIDADES<sup>1</sup>**

**1.1 ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION
RUC N° :	20226505211
Domicilio legal :	JR. LIMA S/N Plaza De Armas Chacas
Teléfono:	
Correo electrónico:	unidaddelogisticaasuncion@gmail.com

**1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente proceso de selección tiene por objeto la **CONTRACCIÓN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION-CHACAS**, conforme a la siguiente descripción:

**CUADRO N° 01: PROCESO DE SELECCIÓN**

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND MED.	CANTIDAD
I	Arroz Pilado Superior	Kg.	10,796.35
II	Trigo Entero	Kg.	845.27
III	Quinoa Entera	Kg.	845.27
IV	Lenteja Marron	Kg.	1,921.06
V	Pallar	Kg.	1,921.06
VI	Aceite Vegetal	Lt.	854.00
VII	Conserva de entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Latas	5,832.00
VIII	Conserva de entero de jurel en agua y sal x 425 gr.	Latas	5,832.00

**1.3 AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL**

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

<sup>1</sup> De acuerdo al Artículo 12°.- Contenido de las Bases del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.



#### **1.4 EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Gerencial N° 049-2025/MPA/GM de fecha 04 de marzo del 2025.

#### **1.5 FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

- 01 Recursos Ordinarios, Rubro 00 Recursos Ordinarios

#### **1.6 SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

#### **1.7 MODALIDAD DE SELECCIÓN**

**Proceso regulado por:**

Ley 27767 y su modificatoria la ley 29367

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

#### **1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

#### **1.9 CONDICIONES DE SUMINISTRO**

- Los Productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.
- El producto se entregará en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Asunción.
- El producto se entregará en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- La Municipalidad Provincial de Asunción, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones detalladas sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.
- Los alimentos a ser entregados a la Municipalidad Provincial de Asunción, serán entregados según el cronograma de entregas, previa coordinación con Almacén Central y responsable de la oficina de Dirección de Programas Sociales ULE, Salud y Participación Vecinal y puestos en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Asunción.

#### **1.10 FORMA DE PAGO**

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

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

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN, Plaza De Armas Jr. Lima – Chacas.



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

- Orden de Compra – Guía de Internamiento o contrato.
- Guía de Remisión
- Factura
- Certificados de calidad físico, químico, microbiológico y organoléptico emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL,
- Copia del contrato celebrado entre la Municipalidad y el proveedor adjudicado.

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

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

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

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

#### **1.11 PLAZO DE ENTREGA**

El plazo máximo de la primera Única entrega será de siete (07) días calendarios, contados a partir del perfeccionamiento del contrato, y la segunda entrega se realizará según cronograma de entrega que se detalla a continuación:





ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 RA ENTREGA después de 7 días hábiles de firmado el contrato	2DA ENTREGA 04/07/2025
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilos	10,796.35	5,398.18	5,398.17
2	TRIGO ENTERO	Kilos	845.27	422.64	422.63
3	QUINUA ENTERA	Kilos	845.27	422.64	422.63
4	LENTEJA MARRON	Kilos	1,921.06	960.53	960.53
5	PALLAR	Kilos	1,921.06	960.53	960.53
6	ACEITE VEGETAL	Litros	854.00	427.00	427.00
7	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE x 425 gr.	Kilos	5,832.00	2,916.00	2,916.00
8	ENTERO DE JUREL EN AGUA Y SAL x 425 gr.	Kilos	5,832.00	2,916.00	2,916.00

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

### 1.12 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, así como el volumen de su producción.

- La condición de pequeño agricultor - productor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Agencia Agraria correspondiente, debiendo poseer hasta un máximo de 10 hectáreas bajo riego, y que indique que es agricultor de arroz, trigo, quinua, lenteja, pallar, otros motivos del presente proceso.
- El Volumen que oferte cada pequeño agricultor - productor y productor local (no agricultor) individual será hasta un máximo de una Tonelada Métrica (01.00 TM.) (sumados todos los productos que oferte), según sea el caso.
- El volumen que oferte cada agrupación será un máximo de cinco Toneladas Métricas (5.00 TM.) - (sumados todos los productos que oferte).
- 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.

### 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 Asunción.

- 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 Asunción 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 para año fiscal 2025.
- 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 Alimentaría, 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.



## CAPITULO II ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO	FECHAS
Convocatoria	06/03/2025
Registro de Participantes (Presencial) mesa de partes de la entidad <b>Jr. Lima S/N Plaza De Armas – Chacas</b>	06/03/2025 al 18/03/2025
Presentación de consultas (Presencial) mesa de partes de la entidad <b>Jr. Lima S/N Plaza De Armas – Chacas</b>	06/03/2025 al 14/03/2025 desde las 08:00 a 17:00 horas en la mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Asunción.
Absolución de consultas A través del SEACE	17/03/2025
Presentación de propuestas (presencial) Auditorio de la municipalidad	20/03/2025 a las 9:00 Auditorio de la Municipalidad Provincial de Asunción. – Jr. Lima S/N Plaza De Armas -Chacas
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica.	20/03/2025 a las 9:15 Auditorio de la Municipalidad Provincial de Asunción. – Jr. Lima S/N Plaza De Armas - Chacas
Otorgamiento de Buena Pro (A través del SEACE)	20/03/2025 Auditorio de la Municipalidad Provincial de Asunción. – Jr. Lima S/N Plaza De Armas - Chacas

**Importante:**

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

### 2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

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

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

### 2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES (Y DISTRIBUCIÓN DE BASES)

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

Presentar debidamente llenado el **Formato 01**, indicando el Paquete al que participara el postor, en la Unidad de Logística de la Municipalidad Provincial de Recuay, sito en la Plaza



de Armas S/N - Recuay, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00 a 13 horas y de 14:15 a 17:00 horas.

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

## **2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES**

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

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Asunción – Jr. Lima S/N Plaza De Armas – Chacas, el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 17:15 horas, debiendo estar dirigidas al presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas.

## **2.5 ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES**

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

La absolución se realiza mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se deben indicar si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen; las mismas que se harán de conocimiento de los participantes en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato

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

### **MUY IMPORTANTE.**

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

## **2.6 ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**

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

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



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

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

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

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de, campesinos, nativos, productores individuales u organizados, mediante la constancia de 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.

1. Los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, Formato N° 02 (carta de 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 (arroz, trigo, arveja, lenteja), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.
2. 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

### **CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS – DOCUMENTOS A PRESENTAR**

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

#### **CUADRO DEL ARCHIVO 01 (PROPUESTA TÉCNICA)**

**SEÑORES:  
COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPA/CA, PARA LA “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN 2025”**

INDICAR ÍTEM  
SOBRE 01: PROPUESTA TÉCNICA  
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:  
NUMERO DE FOLIOS

#### **CUADRO DEL ARCHIVO 02 (PROPUESTA ECONÓMICA)**

**SEÑORES:  
COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPA/CA, PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION-CHAGAS.**

INDICAR ÍTEM  
SOBRE 02: PROPUESTA ECONÓMICA  
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:  
NUMERO DE FOLIOS

### **2.6.1 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:

- AGRICULTOR INDIVIDUAL
- AGRUPACION
- ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACIONES O EMPRESAS REPRESENTANTE DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES REGIONALES

**I. DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR.**

**1.1 PARA EL CASO DE AGRICULTOR INDIVIDUAL PRESENTARÁ:**

- 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 pallar cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público,
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.
- e) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo N° 3)**.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo N° 4)**.
- g) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 5)**.

**1.2 ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE, ASOCIACIONES O EMPRESAS REPRESENTANTE DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES REGIONALES)**

- 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 pallar cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) 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° 4)**.
- h) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 5)**.

**1.3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES**

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- c) Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- d) Ficha RUC del postor vigente y activo a la presentación de propuesta.
- e) Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad no mayor de 30 días.
- f) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.



- g) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (**Anexo N° 3**).
- h) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (**Anexo N° 4**).
- i) Declaración jurada Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento (**Anexo N° 5**).

## **II DOCUMENTOS ESPECÍFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA DEL ÍTEM**

### **PARA ÍTEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR.**

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físico químicos
  - Ensayos Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, a nombre del postor vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- c) 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, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de almacén actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- e) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de ficha técnica.
- f) Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia de certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de almacén y bebidas, presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.



- m) Certificado o constancia vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso, con una antigüedad no mayor a 30 días.
- n) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción de higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- o) **Experiencia del postor en la especialidad. Anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 1,000,000.00 (un millón y 00/1000 soles) por la venta de bienes iguales o similares al ítem señalado, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes, todo tipo de arroz vendido para el Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **PARA ITEM II: TRIGO ENTERO.**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos.
  - Ensayos físico químicos.
  - Ensayos Organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de almacén actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- f) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de



- tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
  - j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
  - k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad no mayor de 30 días.
  - l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
  - m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
  - n) **Experiencia del postor en la especialidad, según Anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.300,000.00 (trescientos mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.  
Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de trigo vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **PARA ITEM III: QUINUA ENTERA.**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos.
  - Ensayos físico químicos.
  - Ensayos Organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de almacén actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.



- f) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- n) **Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.140,000.00 (ciento cuarenta mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de quinua vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **PARA ITEM IV: LENTEJA MARRON.**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos.
  - Ensayos físico químicos.
  - Ensayos Organolépticos.





- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de almacén actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- f) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- n) **Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.300,000.00 (trescientos mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de lenteja vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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





**PARA ITEM V: PALLAR.**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos.
  - Ensayos físico químicos.
  - Ensayos Organolépticos.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de almacén actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- f) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.



**n) Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.50,000.00 (cincuenta mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de pallar y/o similar al producto vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

**Acreditación**

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

**PARA ITEM VI: ACEITE VEGETAL**

- a) Copia simple del registro sanitario del producto, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por DIGESA.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio, a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos Físico - Químico
- c) Copia del certificado de inspección higiénico-sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- h) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- i) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA
- j) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.



- k) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia de constancia de cumplimiento en capacitaciones a los beneficiarios en el Programa de Complementación Alimentaria.
- m) **Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.400,000.00 (cuatrocientos mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de Aceite Vegetal vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **PARA ITEM VII: CONSERVA DE ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE x 425 gr.**

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio, a nombre del postor, en el cual deberá contener:
  - Ensayos Microbiológicos
  - Ensayos físico - Químicos
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL - DA, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar



- copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y su aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
  - k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
  - l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
  - m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
  - n) **Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.400,000.00 (cuatrocientos mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de Conserva de anchoveta en salsa de tomate vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **PARA ITEM VIII: CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN AGUA Y SAL x 425 gr.**

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio, a nombre del postor, en el cual deberá contener:
  - Ensayos Microbiológicos
  - Ensayos físico - Químicos
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL - DA, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.



- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T. de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y su aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA-Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- n) **Experiencia del postor en la especialidad, según anexo N° 06**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.300,000.00 (trescientos mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de Conserva de entero de jurel en agua y sal vendido al Programa de Complementación Alimentaria.

#### **Acreditación**

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

#### **Importante:**

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.





❖ **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 ASUNCIÓN**, 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 Asunción.

## **2.7 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**

### **2.7.1 PROPUESTA TÉCNICAS.**

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.

### **2.7.2 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<sub>i</sub> = Puntaje de la propuesta económica i

O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i

O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido. Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador.  
En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.
5. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, la Comisión de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

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

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

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Asunción, ubicado en la Plaza de Armas S/N – Recuay.

Plazo de validez de la oferta

.





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

## **2.8 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.

## **2.9 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.

## **2.10 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 la Plaza de Armas S/N –Recuay.

El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Recuay 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

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

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. PRESENTAR CARTA FIANZA
- b) Código de cuenta interbancario (CCI).
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Copiade ficha Ruc.



- g) Correo electrónico para notifica
- h) 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 Único 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 CONSUCODE;. 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.



### **CAPITULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

29

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MINIMOS**

#### **I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN-AÑO 2025.

#### **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 provincial de Asunción, conforme a la siguiente descripción.

PRODUCTOS			
ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
PAQUETE	Arroz pilado superior	kg.	10796.35
	Trigo entero	Kg.	845.27
	Quinua entera	Kg.	845.27
	Lenteja Marrón	Kg.	1921.06
	Pallar	Kg.	1921.06
	Aceite vegetal	Lt.	854
	Conserva de entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr.	Latas.	5832
	Conserva de entero de jurel en agua y sal x 425 gr.	Latas.	5832

#### **III. AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL**

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



• Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
• tlf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

48

**IV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**V. PLAZO DE ENTREGA**

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	1-RA ENTREGA		2DA ENTREGA		TOTAL
Paquete	Arroz pilado superior	Kg.	5,398.18	Después de 7 días hábiles de firmado el contrato	5,398.17	Primera Semana de julio	10,796.35
	Trigo entero	Kg.	422.64		422.63		845.27
	Quinua entera	Kg.	422.64		422.63		845.27
	Lenteja Marrón	Kg.	960.53		960.53		1,921.06
	Pallar	Kg.	960.53		960.53		1,921.06
	Aceite vegetal	Lt.	427		427		854
	Entero de anchoveta en salsa de tomate x 425gr	Latas.	2916		2916		5832
	Entero de jurel en agua y sal x 425 gr.	Latas.	2916		2916		5832

**VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Aporte de energía y nutrientes de la ración almuerzo para usuarios del PCA según la modalidad comedores populares, A continuación, se describe en la siguiente tabla:

NUTRIENTES	Aporte de ración alimentaria	Cantidad
Energía (Kcal)	35-40 %	745-851
Proteínas(g)	10-15 %	21.3-31.9
Grasa (g)	15-30 %	14.2-28.4
Hierro (mg)	35 %	2.1 a 10.9



Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
tel. 043 – 830516/RUC20226505211



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### I. ARROZ PILADO SUPERIOR

##### 1. Definición:

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

##### 2. Requisitos Generales

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

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

✓ Clase: Mediano (6 a 7 mm)

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ARNOLD FEDOR VELA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Bienes y Servicios  
DNI N° 7304 046



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

46

Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

**3. Envase**

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

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado

Color: Transparente

**4. Rotulado**

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

45

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

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

### 5. Presentación

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

### 6. Tiempo De Vida Útil

La vida útil del producto será de Doce (12) meses contados desde la fecha de producción.

### 7. Transporte

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

### 8. Certificación

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

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

1. Ensayos microbiológicos
2. Ensayos Físicos químicos
3. Ensayos organolépticos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD PEDRO VEGA**  
Responsable de la Unidad de Programación y Vigilancia  
DNI N° 73083566



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

44

- b) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- c) Copia de certificado de inspección del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL- DA actualizados a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de Almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- e) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de ficha técnica
- f) Certificado de inspección de Condiciones físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un Organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA- MINSA, presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado de inocuidad de Sacos de Polipropileno tejido laminado, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia de Certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo al D.S. N° 007- 98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de almacén y bebidas, presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la

entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066- 2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

m) Certificado o constancia vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso, con una antigüedad no mayor a 30 días.

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programas Sociales  
DNI N° 7368 344







## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

n) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

### II. TRIGO ENTERO

#### 1. Definición

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.

#### 2. Requisitos Generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2, y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205.009:2014 TIGO. Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

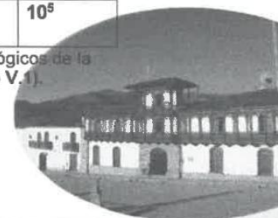
#### 3. Requisitos microbiológicos.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7306336

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

42

### **4. Envase**

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente

### **5. Rotulado**

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

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

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

### **6. Presentación**

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

### **7. Vida Útil**

El producto tendrá un período de vida útil de 18 meses

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación y Seguimiento  
DNI N° 77061305



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

48

### 8. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
Dni N° 7306 346



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

40

k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.

l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.

m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066- 2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

### III. QUINUA ENTERA

#### 1. Definición

La quinua, quínoa o quinoa, *Chenopodium quinoa*, es un pseudocereal perteneciente a la subfamilia Chenopodioideae de las amarantáceas. Es obtenido a partir de los granos de quinua.

que han sido sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, resultando un producto apto para el consumo.

#### 2. Requisitos Generales

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
ARNOLD PEDRO P. VILLALBA  
Responsable de la Oficina Municipal de Asesoría Jurídica  
DNI N° 7300-300

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

29

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

**3. Requisitos microbiológicos.**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

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

**4. Envase**

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente o blanco

**5. Rotulado**

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDRO ATEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad Agraria y Pecuaria  
DNI N° 7306 540

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

90

- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

### 6. **Peso**

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

### 7. **Vida Útil**

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses.

### 8. **Certificación**

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

- Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGIL**  
Responsable de la Unidad de Programas Sociales  
DNI N° 7360 566



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

32

- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

### **IV. LENTEJA MARRON**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**

La lenteja deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDOR VELA VIGIL**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
Dm N° 7392

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

36

forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente1.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

### 2.2. Envase

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



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

25

Estructura de Envase : Polipropileno

tejido laminado Color : Transparente

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Presentación

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

### 2.5. Vida útil

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

### 2.6. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7362 305



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

34

- Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007- 988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7362 306



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

### V. PALLAR

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR

Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El pallar calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

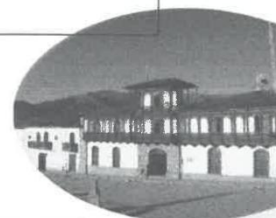
El pallar calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado.	18 - 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben:  - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Promoción Social  
DNI N° 7304 445



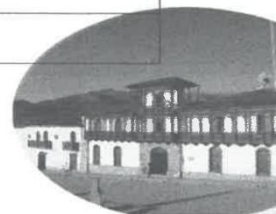
Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ANCASH – PERÚ

	<p>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</p> <p>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</p>	<p>NTP 205.019:2015</p> <p>LEGUMINOSAS. Pallar.</p> <p>Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021</p> <p>LEGUMINOSAS. Pallar.</p> <p>Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	<p>Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.</p>	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	<p>Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.</p> <p>Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.</p>	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
D.N.I. 7300 566



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

91

- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

Estructura de envase: Polipropileno tejido laminado

Color: transparente o blanco

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

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 73047305

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- Logotipo de la municipalidad
- Distribución gratuita
- Fecha de producción
- Lote de producción
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto de 50 kg.
- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

### 2.5. Presentación

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

### 2.6. Vida útil

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOS VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7368 265



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

29

### 2.7. Certificación

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

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001- AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - a. Ensayos microbiológicos
  - b. Ensayos físicos químicos
  - c. Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7304 205



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

25

- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA- Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

### **VI. ACEITE VEGETAL**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Unidad de medida : LITRO

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
  
**ARNOLDO PEDRAZA VEGA**  
Responsable de la Unidad de Programación y Seguimiento  
D.N. N° 7308



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

23

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2017) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la norma de la referencia.	
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**2.2. Envase**

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
  
**ARNOLD FEDOR VELA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación y Seguimiento  
DNI N° 7364



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

24

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.

### 2.3. Rotulado

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

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

### 2.4. Presentación

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

### 2.5. Vida Útil

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

### 2.6. Transporte

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Registro - S2238  
DNI N° 7364 564



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

25

### **2.7. Certificación**

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

- a) Copia simple del Registro Sanitario del Producto, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por DIGESA.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos físicos químicos
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad en stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- h) Copia simple de certificada de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- i) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2008- MINSA.
- j) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia de constancia de cumplimiento en capacitaciones a los beneficiarios en el Programa de Complementación Alimentaria.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FIDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI: 7398 375



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

24

### VII. CONSERVA DE ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE x 425 gr.

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Anchoveta entera en salsa de tomate

Unidad de medida : Lata

Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Según las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 12 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A	PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE
Peso neto (declarado)	425 g	Establecido por el ministerio la determinación de peso neto se realizará según la NTP 204.007:2019. Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales 3era edición. Apartado 4.1.5.3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO  
Regidor(a) de la Unidad de Promoción Social  
Unidad 7393 24



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

23

Peso escurrido (declarado)	280 g	Establecido por el ministerio la determinación de peso neto se realizará según la NTP 204.007:2019. Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales 3era edición. Apartado 4.1.5.3
-------------------------------	-------	---

**2.2. Envase y embalaje**

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

**2.3. Rotulado**

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

**2.4. Presentación**

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

**2.5. Tiempo De Vida Útil**

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

**2.6. Certificación**

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

- Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

22

- d) Copia del certificado de inspección higiénico-sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección y buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

**VIII. CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN AGUA Y SAL x 425 gr.**

**I. DESCRIPCIÓN GENERAL**

Código del CUBSO : 5012153800389878

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDRO VELAZQUEZ VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Promoción Social  
DNI N° 7308444

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

Denominación del requerimiento : Conserva de entero de jurel en agua y sal en envase de hojalata de 425 g.

Denominación técnica : Entero de jurel en agua y sal en envase de hojalata de 1 libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de entero de jurel en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Trachurus murphyi*, *Decapterus macrosoma*, *Selar crumenophthalmus* y *Caranx caninus* precocida, con agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

### II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

#### 2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1.1. Características y especificaciones de los bienes:

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	<b>Características físicas</b>		
1.1	Tipo de presentación	El pescado se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.2.
		La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.1.2.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.1.6.
1.2	Peso neto	425 g (Véase nota 1).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	280 g (Véase nota 1).	Establecido por el Ministerio.
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad mayor a 370 mL hasta 500 mL, debe ser no menor a 150 mmHg (6 pulg de Hg). (Véase nota 2).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Promoción Social  
DNI N° 7308 46

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





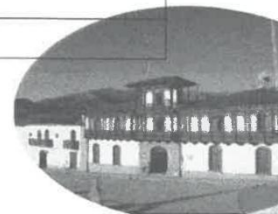
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ANCASH – PERÚ

20

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 0,50 mg / kg peso fresco	
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.2.
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.3.
3.4	Textura	Firme, propio del producto y no deberá tener espinas duras.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.4.
4	Características microbiológicas		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7268 365

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211







MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ANCASH – PERÚ

19

4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos) (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
-----	-----------------------	--	---

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.
6	Envase primario		
6.1	Material del Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7398 995

Jr. Lima s/n Plaza de Armas - Chacas.  
Telf. 043 - 830516/RUC20226505211





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN

### ANCASH – PERÚ

18

con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

**Nota 1:** La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 3% del peso neto y 9 g del peso escurrido, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

**Nota 2:** Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

**Nota 3:** Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2a Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

**Nota 4:** La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra  
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2a Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
ARNOLD FEDOR VELA VICILLO  
Responsable de la Unidad de Promoción de Ventas  
Dpto. N° 7/Julio 2025



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

17

### **2.1.2. Marcado y/o Rotulado**

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 5), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurrido.
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.
- Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Instrucciones para su uso.
- Número de Registro sanitario emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

**Nota 5:** Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destina, conforme a lo establecido en la Segunda Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento Sectorial

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
  
**ARNALDO EDDER VEGA VICUÑA**  
Responsable de la Unidad de Políticas y Asesoría Social  
D.N. N° 7304 565

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

16

de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020- 2022-PRODUCE.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020- 2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3a Edición, el cual establece la declaración en la etiqueta de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3a Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

<b>Contenido de Grasa Total</b>				
De las cuales	Ácidos grasos saturados	...	g	
	Ácidos grasos trans	...	g	
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g	
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g	
	Colesterol		mg	

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3a Edición como se muestra a continuación:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
*Arnoldo*  
**ARNOLDO PEDRO VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación Social  
DNI N° 7304 965



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

15

Ácido oléico (Omega 9) ..... mg  
Ácido alfa-linoléico (Omega 6).....mg  
Ácido alfa-linolénico (Omega 3) .....mg  
EPA (LC-Omega 3).....mg  
DHA (LC-Omega 3) ..... mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y en el "Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA.

### **2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje**

#### **a) Envase primario**

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

#### **b) Envase secundario o embalaje**

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ra Edición.

### **2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN**

#### **2.2.1 Condiciones generales**

a) El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.

b) El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad.

c) La garantía comercial mínima será de doce (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

d) En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

#### **Almacenamiento y transporte**

##### **a) Del Almacenamiento**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
*(Firma)*  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Promoción Social  
DNI N° 7308445



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**

### **ANCASH – PERÚ**

14

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020- 2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.
- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022- PRODUCE.

#### **b) Del Transporte**

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

La verificación del almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

#### **2.2.3 Tiempo vida útil**

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

#### **2.2.4 Del plazo de entrega**

El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.

#### **2.2.5 De la recepción**

- a) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- b) La recepción será realizada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN** **ANCASH – PERÚ**

13

La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334- 2018-EF y sus modificatorias.

- c) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.5. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

### **2.2.6 Certificación**

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

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
- a. Ensayos microbiológicos
  - b. Ensayos físicos químicos
  - c. Ensayos organolépticos.
- d) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección y buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Migración S.O.A.T.  
Dni: 7368 562



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

12

- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por
- R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

### DOCUMENTOS ESPECÍFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR ÍTEM:

#### ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
1. Ensayos microbiológicos
  2. Ensayos Físicos químicos
  3. Ensayos organolépticos.
- b) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA.
- c) Copia de certificado de inspección del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL- DA actualizados a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de Almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- e) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de ficha técnica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación y Seguimiento  
DNI N° 7368 564



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

- f) Certificado de inspección de Condiciones físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un Organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA- MINSA, presentar el original al momento del acto público.
- i) Certificado de inocuidad de Sacos de Polipropileno tejido laminado, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia de Certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo al D.S. N° 007-98- SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de almacén y bebidas, presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066- 2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- m) Certificado o constancia vigente del productor emitido a nombre de la asociación o empresa representante de productores, emitida por la agencia agraria o ministerio de agricultura, según sea el caso, con una antigüedad no mayor a 30 días.
- n) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

### **ACREDITACION**

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

### **ÍTEM II: TRIGO ENTERO**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
*Arnold Fedor Vega Vigil*  
ARNOLD FEDOR VEGA VIGIL  
Responsable de la Unidad de Agricultura y Soja  
DNI N° 7308 365



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

10

- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
*Arnoldo Fedor Vega Vigil*  
ARNOLDO FEDOR VEGA VIGIL  
Responsable de la Unidad de Asesoría Social  
DNI N° 7368 369



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066- 2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

### **ACREDITACIÓN**

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

### **ÍTEM III: QUINUA ENTERA:**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercadería y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

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

### ACREDITACIÓN

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

### ÍTEM IV: LENTEJA MARRÓN

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
*Arnoldo Pedor Vega Vigil*  
ARNOLDO PEDOR VEGA VIGIL  
Responsable de la Unidad de Puente de la  
DIN N° 7368 MPA



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

### **ACREDITACIÓN**

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación y Gestión  
DNI N° 73687962



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



## **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ**

### **ÍTEM V: PALLAR**

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, a nombre del postor participante.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP-BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente de cada productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD FEDOR VEGA VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Asesoría Social  
DNI N° 7304 964

Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211







## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público.

m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

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

### ACREDITACIÓN

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

### ITEM VI: ACEITE VEGETAL

a) Copia simple del Registro Sanitario del Producto, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por DIGESA.

b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:

- Ensayos físicos químicos

c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.

d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.

e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad en stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

g) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
*[Firma]*  
ANNOLE PEDRO VEGA VIGILIO  
RESPONSABLE DEL UNIDAD DE ASESORIA LEGAL  
C.R.N. 7368



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

- h) Copia simple de certificada de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- i) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006- MINSA.
- j) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia de constancia de cumplimiento en capacitaciones a los beneficiarios en el Programa de Complementación Alimentaria.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Aceite Vegetal vendido para el programa de complementación alimentaria.

**ACREDITACIÓN**

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

**ÍTEM VII: CONSERVA DE ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE x 425 gr.**

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- d) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

03

- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección y buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancia y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

Se consideran bienes similares a las siguientes: Conserva de anchoveta en Salsa de tomate vendido para el programa de complementación alimentaria.

**ACREDITACION**

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

**ÍTEM VIII: CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN AGUA Y SAL x 425 gr.**

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION  
**ARNOLD PEDRO VEGA VIGILIO**  
Suplente de la Unidad de Asesoría Técnica  
DNI N° 7308 306

Jr. Lima s/n Plaza de Armas - Chacas  
Telf. 043 - 830516/RUC20226505211







**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN**  
**ANCASH – PERÚ**

02

- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físicos químicos
  - Ensayos organolépticos.
- d) Copia del certificado de inspección higiénico-sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección y buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico-productivo y teórico de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD-FELIX PEREZ VIGILIO**  
Responsable de la Unidad de Programación y Seguimiento  
D.M.N.° 7368 906



**Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.**  
**Telf. 043 – 830516/RUC20226505211**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION**

**REGIMEN ESPECIAL N°-001-2025-MPA/CA PRIMERA CONVOCATORIA**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN ANCASH – PERÚ

01

Se consideran bienes similares a las siguientes: Conserva de entero de jurel en agua y sal vendido para el programa de complementación alimentaria.

### ACREDITACION

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCIÓN  
**ARNOLD EDDOR VEGA VIGIL**  
Responsable de la Unidad de Programas Sociales  
DNI N° 7968 866



Jr. Lima s/n Plaza de Armas – Chacas.  
Telf. 043 – 830516/RUC20226505211





<p><b>CAPITULO IV</b> <b>PROFORMA DEL CONTRATO</b></p>
--

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 ÚLTIMO 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**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASUNCION**

**REGIMEN ESPECIAL N°-001-2025-MPA/CA PRIMERA CONVOCATORIA**

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 ASUNCIÓN - CHACAS**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAR/CA PRIMERA CONVOCATORIA  
CONTRATACIÓN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) - 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

Chacas, [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 – MPA/CS**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

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

.....

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

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





**ANEXO N° 01:  
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

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

Estimados Señores:

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

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

**AUTORIZACIÓN MUNICIPAL**

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

**[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 PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) - AÑO 2025, 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 (\$/)						

[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 ECONOMICA

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