



**REGIMEN ESPECIAL N°  
001-2025-MPY/CA – 1° CONVOCATORIA**

Proceso regulado por la Ley N° 27767

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY”**

YUNGAY-ANCASH-PERU-2024  
Plaza de Armas S/N  
Teléf. 043-393467



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY  
RUC N° : 20193334262  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N  
Teléfono/Fax: : 043-393467  
Correo electrónico: : ulayungay@gmail.com

### 1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.

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

### 1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY.**

### 1.4. VALOR ESTIMADO

El valor estimado asciende a **S/ 1,052,787.25 (Un Millón Cincuenta y Dos Mil Setecientos Ochenta y Siete con 25/100 soles)**, el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien. El valor estimado ha sido calculado al mes de marzo de 2025.

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	U/M	CANTIDAD	P.U.	VALOR ESTIMADO
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	SACO X 50 KG	KG	64,137.00	4.20	269,375.40
II	PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO "LINGUINI"	PAQUETE X 0.5 ó 1 kg	KG	16,052.00	6.00	96,312.00
III	PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR	SACO X 50 KG	KG	12,371.00	8.25	102,060.75
IV	LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR	SACO X 50 KG	KG	12,371.00	7.50	92,782.50
V	ACEITE VEGETAL	BOTELLA X 1 LT.	LT	4,934.00	11.00	54,274.00
VI	CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	LATA X 425 GR	UND	35,244.00	5.50	193,842.00
VII	CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 ó 425 GR	KG	11,097.30	22.00	244,140.60
<b>VALOR ESTIMADO TOTAL</b>						<b>S/ 1,052,787.25</b>

a

Las propuestas que excedan en más del diez por ciento (10%) o sean inferiores al ochenta por ciento (80%) del valor referencial, serán devueltas por la comisión de adquisición, teniéndolas por no presentadas, Art. 17° del Reglamento de la Ley 27767

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

### 1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA MUNICIPAL N° 0201-2025-MPY, el 11 de abril del 2025.

#### 1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

#### 1.7 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### 1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.9 PLAZO DE ENTREGA

El bien materia de la presente convocatoria deberá ser entregado en el Almacén del Programa PCA de acuerdo al cronograma siguiente, en el que además se especifica las cantidades a entregar por cada fecha.

#### CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY								
N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	CANTIDADES						
		ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR	ITEM II: PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO "LINGUINI"	ITEM III: PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR	ITEM IV: LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR	ITEM V: ACEITE VEGETAL	ITEM VI: CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	ITEM VII: CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL
		KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	LITROS	UNIDADES	KILOS
Primera	30/05/2025	25,267.00	6,317.00	4,881.00	4,881.00	1,944.00	13,881.00	4,371.40
Segunda	29/08/2025	23,323.00	5,840.00	4,500.00	4,500.00	1,797.00	12,819.00	4,035.10
Tercera	21/11/2025	15,547.00	3,895.00	2,990.00	2,990.00	1,193.00	8,544.00	2,690.80
<b>TOTAL</b>		<b>64,137.00</b>	<b>16,052.00</b>	<b>12,371.00</b>	<b>12,371.00</b>	<b>4,934.00</b>	<b>35,244.00</b>	<b>11,097.30</b>

#### 1.10 BASE LEGAL

- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los productores y/o procesadores locales.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- D. S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D. S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento de la Ley General de Industrias.
- Ley N° 28015 – Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Ley que Regula la Participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales



- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación del Programa de Complementación Alimentaria.
- Demás normatividad conexas y vigentes.

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

#### **1.11 FORMA DE PAGO.**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS.

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

- Guía de Remisión
- Factura
- Copia simple del contrato u orden de compra
- Certificados de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL

Dicha documentación deberá ser presentada en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Yungay.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente



## CAPÍTULO II OTRAS CONDICIONES ESPECÍFICAS

### 2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES.

#### Requisitos para para ser participante/postor/contratista.

- Estar registrado en el Registro Nacional de Proveedores (bienes), vigente y No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para Contratar con el Estado.
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos en la Ley de Contrataciones Públicas.
- Contar con el Registro Único del Contribuyente (RUC) habido y activo.

### 2.2. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.

ETAPAS	FECHAS		LUGAR / MEDIO
Convocatoria	04 de junio del 2025		SE@CE
Registro de Participantes- Distribución de bases	DEL 05/06/2025	AL 12/06/2025	Oficina de Logística y Adquisiciones de 08:00 a 17:00  Plaza de Armas SN Yungay
Formulación de consultas y/u observaciones a las bases	DEL 05/06/2025	AL 12/06/2025	Mesa de Partes de la Entidad  08:00 a 17:00
Absolución de consultas y/u observaciones a las bases	13/06/2025		SE@CE
Recepción de propuestas, Apertura, Evaluación y Otorgamiento de la Buena Pro	18/06/2025		El acto público se realizará en el Auditorio de la Gerencia de Desarrollo Social, a horas 09:00 am (puntual)

### 2.3. CONVOCATORIA.

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

### 2.4. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y DISTRIBUCIÓN DE BASES.

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

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

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

### 2.5. PRESENTACION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.

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



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

## 2.6. ABSOLUCION DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES.

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

### MUY IMPORTANTE:

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

## 2.7. ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS.

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

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

Los postores concurren personalmente o a través de su representante o a través de un apoderado debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION mediante **FORMATO N° 02**, la misma que será presentada en el acto de entrega de propuestas, fuera de los sobres para su certificación ante el Notario Público o Juez de Paz. **NO SE ACEPTARÁN SOBRES CON LAS PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO.**

Asimismo, como veedores se contará con: 01 representante del sector salud, 01 representante de la Contraloría General de la República y representantes de los beneficiarios.

Si al momento de ser llamado el postor no se encontrase, se le tendrá por desistido de participar en el proceso. Si alguno es omitido podrá acreditarse con la presentación del documento que acredite su inscripción.

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

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

Las propuestas se entregarán en el día y hora señalado en el cronograma de las Bases, en sobre cerrado, sellado y/o lacrado en el Centro Cultural de la MPY, lugar en donde se desarrollará el acto público:



### **SOBRE N° 1: OFERTA TECNICA:**

Señores

Municipalidad Provincial de Yungay

Atentamente: Comité de Adquisición

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA**

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY”**

#### **INDICAR PRODUCTO**

SOBRE N° 1: OFERTA TECNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

### **SOBRE N° 2 - OFERTA ECONÓMICA**

Señores

Municipalidad Provincial de Yungay

Atentamente: Comité de Adquisición

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA**

**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY”**

#### **INDICAR PRODUCTO**

SOBRE N° 2: OFERTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

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

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

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

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

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

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

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

### **2.8. CONTENIDO DE LAS OFERTAS. SOBRE N° 1 - OFERTA TÉCNICA:**



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

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

**Para el caso de: AGRICULTOR INDIVIDUAL presentará:**

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- c) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**

**Para el caso de: AGRUPACION presentará:**

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- c) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**
- e) Relación actualizada al año 2025 de los agricultores integrantes de la agrupación, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos. **(Anexo N° 5)**
- f) Copia de poder otorgada por los agricultores a su representante ante Notario Público, el mismo que debe pertenecer a la agrupación. En los lugares donde no exista Notario Público lo realizará ante el Juez de Paz. El citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta y representación en el presente procedimiento de selección, más no la suscripción del contrato, con una antigüedad de no mayor de 30 días.

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

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo II de la presente sección. **(Anexo N° 2).**
- c) Declaración jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 3).**
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al cronograma **(Anexo N° 4).**
- e) Relación actualizada al año 2025 de los integrantes de la Organización de Base, Asociación o Empresa de productores, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos. **(Anexo N° 5)**
- f) Copia de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad de no mayor de 30 días.



**DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA POR CADA ITEM:**

**ITEM I: ARROZ PILADO SUPERIOR**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, a nombre del postor expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Certificado de productor, expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N° 29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios, anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados. Donde indique el Número del proceso y nombre de la Entidad Convocante, cantidad aproximado de producto a ofertar.
- c) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, el cual deberá contener:
  - Ensayos microbiológicos
  - Ensayos físico químicos
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- e) Copia del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección del almacén 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 disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) 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.
- h) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia de certificado de calidad e Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido – Laminado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- j) 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 almacen y bebidas.
- k) Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido al producto objeto de la convocatoria, según el artículo 6 del D.L. N° 1062.Ley de Inocuidad de Alimentos.
- l) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (3) veces al valor estimado del ítem (arroz en todos sus variedades) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
- m) Cada postor presentará dos muestras de ARROZ PILADO SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.



**ÍTEM II: PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO “LINGUINI”**

- a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- c) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio; el cual debe contener:
  - Ensayo Microbiológico
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos.
- d) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor
- e) Copia simple 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 disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- i) 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 alimentos y bebidas.
- j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA y/o Qali Warma y otros programas del Estado)<sup>1</sup> por un mínimo de (2) veces al valor estimado del ítem (fideos en todas sus variedades) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
- k) El postor presentará dos muestras de PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO “LINGUINI” en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso.

**ÍTEM III: PALLAR BEBE CALIDAD – SUPERIOR.**

- a) Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG; y sus modificatorias; a nombre del postor.
- b) Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productora, como indica la Ley N° 29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios, anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados. Donde indique el Número del proceso y nombre de la Entidad Convocante, cantidad aproximada de producción para ofertar.

<sup>1</sup> En la experiencia se ha considerado de manera amplia toda vez que la entidad por primera vez adquiere este producto y así promover la libertad de concurrencia de los postores.



- c) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL; el cual debe contener:
  - Ensayo Microbiológico
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- e) Copia simple del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) 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.
- i) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- j) Copia de certificado de calidad e Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido – Laminado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- 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 almacen y bebidas.
- l) Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido al producto objeto de la convocatoria, según el artículo 6 del D.L. N° 1062.Ley de Inocuidad de Alimentos.
- m) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (2) veces al valor estimado del ítem (pallar en todas sus presentaciones) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
- n) El postor presentará dos muestras de PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso

#### **ÍTEM IV: LENTEJA BEBE CALIDAD – SUPERIOR.**

- a) Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG; y sus modificatorias; a nombre del postor.
- b) Certificado original, expedido por la Dirección Regional Agraria o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite, a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productora, como indica la Ley N° 29367 Ley Que Modifica El Artículo 2° De La Ley N°27767, Ley Del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios, anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados. Donde indique el Número del proceso y nombre de la Entidad Convocante, cantidad aproximada de producción para ofertar.
- c) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL; el cual debe contener:
  - Ensayo Microbiológico
  - Ensayos Físico – Químico

- Ensayos Organolépticos
- d) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- e) Copia simple del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.  
Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) 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.
- i) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.  
Copia de certificado de calidad e Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido – Laminado, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- 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 almacen y bebidas.
- l) Copia del informe de ensayo de control de insumos y residuos tóxicos emitido por SENASA a nombre del postor, referido al producto objeto de la convocatoria, según el artículo 6 del D.L. N° 1062.Ley de Inocuidad de Alimentos.
- m) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (2) veces al valor estimado del ítem (lenteja en todas sus presentaciones) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
- n) El postor presentará dos muestras de LENTEJA BEBE CALIDAD SUPERIOR en empaques de 500 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso

#### **ÍTEM V: ACEITE VEGETAL**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.
- c) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por el laboratorio, acreditado ante INACAL; el cual debe contener:
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos
- d) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- e) Copia simple 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 disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
  - g) Copia del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
  - h) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
  - i) 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.
  - j) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (3) veces al valor estimado del ítem (aceite vegetal) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
  - k) El postor presentará dos muestras de ACEITE VEGETAL en botella de 1 Lt. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso

#### **ÍTEM VI: CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL**

- a) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
- b) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- c) Copia simple del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) a nombre del postor.
- d) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL; el cual debe contener:
  - Ensayo Microbiológico
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos
- e) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- f) Copia simple del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- j) 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.
- k) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (3) veces al valor estimado del ítem (conservas de pescado en sus diferentes

presentaciones) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento

- l) El postor presentará dos muestras de GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL en latas de 425 gr. cada uno, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis correspondiente. Se considera causal de descalificación toda acción destinada a sorprender el presente proceso

#### **ÍTEM VII: CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL**

- a) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
- b) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- c) Copia simple del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) a nombre del postor.
- d) Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL; el cual debe contener:
- Ensayo Microbiológico
  - Ensayos Físico – Químico
  - Ensayos Organolépticos
- e) Copia del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH a nombre del postor.
- f) Copia simple del Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacén vigente, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Copia de certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- j) 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.
- k) Experiencia: El postor acreditará por la venta de alimentos para Programas sociales (PCA) por un mínimo de (3) veces al valor estimado del ítem (conservas de pescado en sus diferentes presentaciones) teniendo en cuenta los ocho últimos años a la presentación de propuestas, mismo que será acreditado con copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados del producto; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento.
- l) El postor presentará dos muestras de FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL en presentación de latas que está ofertando el postor, precintadas por un laboratorio para los análisis del caso, las cuales servirán para la evaluación de la calidad, en su logotipo de la Empresa deberá consignarse el contenido neto y otros datos exigidos por Ley. Cabe indicar que la primera muestra servirá para la evaluación en el proceso de selección y la segunda, servirá para la recepción de los productos. Ninguna muestra será devuelta a los postores. El Comité de Adquisición se reserva el derecho de decidir la evaluación técnica en base a los certificados presentados a su análisis

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

### **IMPORTANTE**

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

### **SOBRE N° 2 - OFERTA ECONÓMICA.**

Deberá presentarse en **original**, conteniendo:

La Hoja de propuesta económica se presentará en soles, según el modelo del **Anexo 07** deberá incluir todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la Adquisición de ALIMENTOS DE LA REGION, Por lo tanto, la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY no reconocerá variaciones adicionales a la propuesta económica de ninguna naturaleza. La propuesta económica se presentará con solo hasta dos (02) decimales. Las propuestas que se presente en 03 decimales serán descalificadas.

### **2.9. EVALUACION DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.**

El producto a suministrarse deberá, cumplir estrictamente a las Especificaciones Técnicas establecidas según en el **ANEXO N° 02**.

La municipalidad se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los **ANEXOS N° 02**, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el pequeño productor y/o procesador agropecuario deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

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

#### **Evaluación de Ofertas Técnicas.**

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

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

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

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la COMISION DE ADQUISICIÓN está facultado dentro del acto público.

#### **La Evaluación de Ofertas Económicas**

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

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

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

## **2.10. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.**

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

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

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

Distribución equitativa, o a través de sorteo en el mismo acto y/o mutuo acuerdo de las partes.

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 Yungay, ubicado en la Plaza de Armas S/N

### **Plazo de validez de la oferta.**

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

### **Periodo de vigencia**

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

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

No se aceptarán ofertas alternativas.

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY, no recepcionará los productos alimenticios fuera de los plazos establecidos según cronograma.

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



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

#### **2.11. DE LAS IMPUGNACIONES.**

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

#### **2.12. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO.**

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

- Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, autorizando la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

#### **2.13. SUSCRIPCION DEL CONTRATO.**

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

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

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

#### **2.14. DEL INCREMENTO, REDUCCIÓN O ELIMINACIÓN.**

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

Así mismo, podrá reducir parte de sus necesidades previstas en el contrato. El monto a contratar podrá sufrir variación por recorte presupuestal de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY necesidad de recortar también sus metas de ejecución, por lo que la reducción en la adquisición de ALIMENTOS será en el porcentaje del recorte presupuestal, causal que debidamente justificada por la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY, no constituirá motivo de incumplimiento de contrato.

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

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

#### **2.15. PENALIDADES.**

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

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

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

## 2.16. SANCIONES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2.17. DISPOSICIONES FINALES.



El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley 27767, su Reglamento, supletoriamente ley y reglamento de las contrataciones públicas; así como por las disposiciones legales vigentes.

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO****A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY.

**B. FINALIDAD PÚBLICA**

El Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa social, creado para ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentran.

El PCA tiene un conjunto de modalidades de atención cuyo objetivo es otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza o extrema pobreza y con alto índice de desnutrición crónica, de mayor vulnerabilidad: Niñas, niños, adolescentes, adultos mayores y personas con discapacidad, abandono, víctimas de violencia familiar y política.

La presente adquisición busca contar con los productos alimenticios en calidad óptima, para así cumplir con la atención a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), de la modalidad Comedor Popular, en el marco del convenio entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) y la Municipalidad Provincial de Yungay - Ancash.

**C. ANTECEDENTES**

La Municipalidad Provincial de Yungay, viene año a año atendiendo a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria – (PCA) específicamente la modalidad de Comedores Populares con el fin de una mejora en la alimentación de la población más vulnerable de pobreza y pobreza extrema.

En cumplimiento de las normas que rigen al PCA y los reglamentos internos de los centros de atención beneficiarios, a través de los cuales se eligen los productos a ser adquiridos para la atención del PCA.

En cumplimiento de la normativa del PCA (proceso de formulación de la ración), en reunión del Comité de Gestión Local del PCA de fecha 21/01/2025 el comité en mención, aprobó la canasta alimentaria del Programa para el año 2025, el mismo que consta de:

TIPO DE ALIMENTO	RACION X DIA Gr.
ARROZ SUPERIOR	130.00
PASTA LARGA	32.50
PALLAR BEBE	25.00
LENTEJA BEBE	25.00
ACEITE VEGETAL	10.00 ml
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL.	22.50
GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	20.00
TOTAL	265.00 Gr.

**Proyección anual del requerimiento de alimentos para atención de los Comedores Populares del PCA durante el año 2025.**

N°	DESCRIPCION	UND DE MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
1	ARROZ SUPERIOR	KG	SACO X 50 KILOS	64,137.00
2	PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO "LINGUINI"	KG	PAQUETE X 0.5 ò 1 kg	16,052.00
3	PALLAR BEBE	KG	SACO X 50 KILOS	12,371.00
4	LENTEJA BEBE	KG	SACO X 50 KILOS	12,371.00
5	ACEITE VEGETAL	LT	BOTELLA X LITRO	4,934.00
6	CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	UND	LATA X 425 GR	35,244.00
7	CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	LATA X 170 ó 425 GR	11,097.30



#### D. **OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

Objetivos General: Garantizar el abastecimiento con productos alimenticios a los beneficiarios del programa de complementación alimentaria en el año 2025.

Objetivo específico: Atención alimentaria oportuna a los diferentes centros de atención del PCA, con la finalidad de otorgar complemento alimentario a la población en situación de pobreza o pobreza extrema y grupos vulnerables: niñas/os, adultos mayores, personas con habilidades diferentes en situación de riesgo moral, abandono y víctimas de violencia familiar o política

#### E. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A ADQUIRIR**

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

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOS	SACO X 50 KILOS	64,137.00

##### 1. **CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : 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. **CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	Referencia	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>• Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>• No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de ñelén y polvillo.</li> </ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar 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.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,6 mm o más
Contenido de humedad	Máximo 14%		
<u>Grado (tolerancias)</u>			
- Granos rojos	Máximo 0,5%		
- Granos tizosos totales	Máximo 4%		
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%		
- Granos dañados	Máximo 0,5%		

- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%	
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25%	
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

### 3. ENVASE

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado superior deberá ser envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Además, deberá cumplir con las siguientes características:

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Tipo de cerrado	Cocido
Capacidad del envase	50 Kg, resistente al almacenamiento (manipuleo)

### 4. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Distribución gratuita-PROHIBIDA SU VENTA
- Nombre del producto
- Peso Neto de 50 Kg
- Nombre y Razón social del productor o N° de RUC-Dirección
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción.
- Indicar información nutricional; composición.

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

Tener en cuenta el siguiente gráfico referencial para el rotulado.



**5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a diez (10) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

**6. PESO**

El peso neto del producto por saco de 50 Kg.

**7. CLASE Y LONGITUD**

Arroz pilado superior Largo de 6,6 mm o más

**ÍTEM II: PASTA LARGA**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
II	PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO "LINGUINI"	KILOS	PAQUETE X 10 KILOS	16,052.00

**1. DEFINICIÓN**

Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Del bien Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica. Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA. Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características específicas:

CATRACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
<b>Características Físico Químicas</b>		
Humedad (%)	Máximo 14,0	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico (%))	Máximo 0,46	
Cenizas (%)	Máximo 1.2	NTE INEN 1375:2000 Pastas alimenticias o fideos. Requisitos
Proteína (%)	Mínimo 12	
<b>Características organolépticas</b>		
Color	Característico	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sabor y Olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Aspecto	Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) y materias extrañas	

**Características microbiológicas:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g m M	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10E2	10E3
Coliformes	5	3	5	2	10E2	10E3
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10E2	10E3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia	---

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

**3. ENVASE Y/O EMBALAJE**

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario (*)	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1.00 Kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
	Envoltura termoencogible	Film de Polietileno	
Embalaje (opcional) (**)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Caja	Cartón corrugado	

(\*) Se admiten micro-perforaciones

(\*\*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

#### 4. **ROTULADO**

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

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional
- Instrucciones para el uso Información nutricional, composición

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

#### 5. **TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a diez (10) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

#### 6. **PESO**

El peso neto del producto será en presentación de bolsas 0.5 ó 1 Kg y en paquetes según lo establecido por el fabricante.

### **ÍTEM III: PALLAR BEBE CALIDAD-SUPERIOR**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
III	PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR	KILOS	SACO X 50 KILOS	12,371.00

#### 1. **CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR  
Denominación técnica : PALLAR SIEVA 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.

### CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

#### Del bien

El alimento 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 alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, 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)	Nº de granos en 1000 gr
Arriñonada o semiarriñonada aplanado	10 – 16	8.5 – 10.5	4 – 5.5	40 - 57	225 - 234

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos Generales	<p>Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</p> <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 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2<sup>TM</sup> Edición, y su Modificación Técnica NTP 05.019:2015/MT.1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACION TECNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptaron granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Humedad	Máximo 15%	
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, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.</p>	
<b>Tolerancias de Calidad</b>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1.50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	



<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
------------------	--	---

## 2. ENVASE

Los granos de pallar bebé calidad - superior se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables:

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Tipo de cerrado	Cocido
Capacidad del envase	50 Kg, resistente al almacenamiento (manipuleo)

## 3. ROTULADO

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Frase “PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”
- Nombre del producto
- Grado de calidad 2 – superior
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor
- Peso Neto en kilogramos
- Frase: producto peruano
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Información nutricional, composición
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

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

Tenerse en cuenta el siguiente el siguiente gráfico referencial para el rotulado.

<p><b>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY</b></p>  <p><b>PCA</b></p> <p>PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR SACO X 50 Kg</p> <p><b>DISTRIBUCIÓN GRATUITA</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">MARCA</div> <p style="text-align: center;"><b>PRODUCTO PERUANO</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">FECHA DE PRODUCCIÓN</td> <td style="width: 50%;">NOMBRE DEL POSTOR</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FECHA DE VENCIMIENTO</td> </tr> <tr> <td>REGISTRO SANITARIO</td> <td>DIRECCIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">CÓDIGO DE LOTE</td> </tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">COMPOSICIÓN</div> </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">ENVASE RECICLABLE</p> <p style="text-align: right;">CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y VENTILADO</p>	FECHA DE PRODUCCIÓN	NOMBRE DEL POSTOR	FECHA DE VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	DIRECCIÓN	CÓDIGO DE LOTE	
FECHA DE PRODUCCIÓN	NOMBRE DEL POSTOR								
FECHA DE VENCIMIENTO									
REGISTRO SANITARIO	DIRECCIÓN								
CÓDIGO DE LOTE									

#### 4. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a diez (10) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

#### 5. PESO

El peso neto del producto por saco de 50 Kg.

#### ÍTEM IV: LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
IV	LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR	KILOS	SACO X 50 KILOS	12,371.00

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR  
 Denominación técnica : LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR  
 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

La lenteja bebe calidad - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS.
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores	Lenteja. Requisitos. 2ª Edición



	<p>extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:	
	<b>Calibre (tamaño)</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
	1	Mayor o igual que 7,5
	2	Menor que 7,5
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>		
- Grano infectado	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 5,00%	
- Grano quemado	Máximo 0,50%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, probado Mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

### 3. ENVASE

Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Estructura del envase	Polipropileno tejido laminado
Color	Transparente o blanco
Tipo de cerrado	Cocido
Capacidad del envase	50 Kg, resistente al almacenamiento (manipuleo)

### 4. ROTULADO

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"
- Frase: producto peruano
- Nombre del producto
- Grado 2-Superior
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor
- Peso Neto en kilogramos
- Frase: producto peruano
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Información nutricional, composición

- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

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

Tener en cuenta el siguiente gráfico referencial para el rotulado.



#### 5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a diez (10) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

#### 6. PESO

El peso neto del producto por saco de 50 Kg.

### ÍTEM V: ACEITE VEGETAL

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
V	ACEITE VEGETAL	LITROS	BOTELLA X LITRO	4,934

#### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL

Denominación técnica : ACEITE VEGETAL

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. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS 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 fosfáticos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		NTP-CODEX STAN 210:2014.
Color	De acuerdo a la naturaleza del	ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos

	producto: traslúcido y brillante	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

### 3. ENVASE

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

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

### 4. ROTULADO

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Distribución gratuita-PROHIBIDA SU VENTA
- Nombre del producto
- Frase: producto peruano
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto de 1Lt.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Información nutricional, composición.
- Frase “PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz" "Consérvese en lugar fresco y ventilado"

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



#### 5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a doce (12) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

#### 6. PESO Y PRESENTACIÓN

Cada envase de producto debe tener un contenido neto de 1 litro y caja por 12 litros.

### ÍTEM VI: CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
VI	CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	UNIDADES	-LATAS X 425 GR	35,244.00(**)

(\*\*): La cantidad en latas está referido teniendo en cuenta un peso escurrido de 280 gr x lata de 1 lb

#### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL  
 Unidad de medida : LATA  
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser agua y sal.

#### 2. CARATERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

El grated de anchoveta, es una mezcla de partículas de músculos de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). Debe presentar las siguientes características:



CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none"><li>- Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.</li><li>- El pescado debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de la piel.</li><li>- El medio de cobertura debe ser en agua y sal</li></ul>	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuando no presente unidades defectuosas, o;</li><li>- cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.</li></ul>	
<b>Defectos</b> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<p><u>Rancio:</u> Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Olor característico y persistente de aceite oxidado.</li><li>- Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li></ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.</li><li>- Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros.</li></ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	



Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.</li><li>– Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.</li><li>– Presencia de insectos o restos de ellos.</li></ul> <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li><li>– Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li></ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"><li>– Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li><li>– Presencia de aletas desprendidas.</li><li>– Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de “lodo”.</li><li>– Cortes de cabeza no uniformes.</li><li>– Unidades de tamaño no uniforme</li><li>– Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.</li><li>– Líquido de cobertura con sedimentos (turbio).</li><li>– Excesivo contenido de sal.</li><li>– Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li><li>– Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li><li>– Roturas visibles en la parte ventral</li></ul>	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección



		Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria
--	--	--

### 3. ENVASE

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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

### 4. ROTULADO

Los envases de graded de anchoveta en agua y sal calidad A deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Frase "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"
- Frase: producto peruano
- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor
- Peso Neto
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Registro sanitario
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Información nutricional, composición

Tenerse en cuenta el siguiente el siguiente gráfico referencial para el rotulado.

<p><b>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY</b></p>  <p><b>PCA</b></p> <p>CONSERVA EN GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL LATA X 170 GR</p> <p><b>DISTRIBUCIÓN GRATUITA</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>	<p><b>MARCA</b></p> <p><b>PRODUCTO PERUANO</b></p> <p>FECHA DE PRODUCCIÓN      NOMBRE DEL POSTOR</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO</p> <p>REGISTRO SANITARIO      DIRECCIÓN</p> <p>CÓDIGO DE LOTE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40%;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40%;">COMPOSICIÓN</div> </div> <p>ENVASE RECICLABLE</p> <p>CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y VENTILADO</p>
--	---

## 5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a treinta y seis (36) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

## 6. PESO Y PRESENTACION.

El peso neto del producto por lata de 425 gr, caja de 24 unidades.

### **ÍTEM VII: CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACIETE VEGETAL**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACION	CANTIDAD
VII	CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KILOS	-LATAS X 170 GR ò -LATAS X 425 GR	11,097.30(**)

(\*\*): La cantidad expresada en Kg está referido al peso escurrido del producto.

#### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus* peruanus, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

#### 2. CARATERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.



El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar obrecocimiento.	
	-	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos	

	combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación,  Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar 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
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria

### 3. ENVASE

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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

### 4. ROTULADO

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

El rotulado del producto deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY
- Frase “PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”
- Frase: producto peruano
- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor
- Peso Neto
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Fecha de producción

- Fecha de vencimiento
- Distribución gratuita, prohibida su venta
- Registro sanitario
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Información nutricional, composición

Tener en cuenta el siguiente gráfico referencial para el rotulado.



#### 5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un periodo de vida útil, no menor a treinta y seis (36) meses, contados a partir de la entrega a almacén de la entidad.

#### 6. PESO Y PRESENTACION.

El peso neto del producto por lata de 170 o 425 gr, caja de 48 ó 24 unidades

### F. OTRAS CONSIDERACIONES APLICADO A TODOS LOS PRODUCTOS REQUERIDOS.

#### 1. TRANSPORTE

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

#### 2. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El producto será entregado en el Almacén del Programa de Complementación alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Yungay, ubicado en el Jr. Llanganuco S/N° - Yungay, en horario de 08:00 a 17.00 horas. De lunes a viernes, en los días programados, la Entidad no está obligada a recibir bienes en fechas ni horarios no programados. El plazo de entrega será de acuerdo al siguiente cronograma de entrega.



**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRESETACION	SE REALIZARÁ EN 03 ENTREGAS						TOTAL
				1era. Entrega		2da. Entrega		3era. Entrega		
				Fecha	Cantidad	Fecha	Cantidad	Fecha	Cantidad	
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	SACO X 50 Kilos	30/05/2025	25,267	29/08/2025	23,323	21/11/2025	15,547	64,137.00
2	FIDEO: PASTA LARGA	KG	SACO X 50 Kilos		6,317		5,840		3,895	16,052.00
3	PALLAR BEBE CALIDAD 2-SUPERIOR	KG	SACO X 50 Kilos		4,881		4,500		2,990	12,371.00
4	LENTEJA BEBE CALIDAD 2-SUPERIOR	KG	SACO X 50 Kilos		4,881		4,500		2,990	12,371.00
5	ACEITE VEGETAL	LT	Caja x 12 litros		1,944		1,797		1,193	4,934.00
6	CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	UND	Caja de 24 x 425 gr.		13,881		12,819		8,544	35,244.00
7	CONSERVA DE PESCADO: FIOLETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	Caja de 48 ó 24 x 170 ó 425 gr.		4,371.40		4,035.10		2,690.80	11,097.30

**MUY IMPORTANTE:**

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



### **3. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

El control de calidad del producto será realizado por el personal de la División de Programas sociales y de almacén central (Peso, cantidad, olor, color, entre otros), en caso de ser necesario se solicitará un contraste, mediante laboratorio acreditado ante INACAL, de los resultados consignados en los certificados de calidad presentados por el proveedor, el costo de este contraste será asumido por la entidad contratante.

Los productos que no cumplan con las (EE.TT) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será **repuesto en un plazo de tres (03) días hábiles, desde la notificación del área usuaria**

El contratista al momento de la entrega de los productos deberá entregar las correspondientes certificaciones de calidad y/o conformidad del producto el mismo que será de certificación de lote emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, debiendo ser:

- Certificación física – químico
- Certificación microbiológica
- Certificación organoléptica
- Certificación de inercia en el caso de conservas

### **4. CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS**

#### **4.1. ÁREA QUE RECEPCIONA**

La recepción de los productos será en coordinación con el responsable de la Unidad de Almacén y Responsable de la División de Programa Sociales de la Municipalidad Provincial de Yungay

#### **4.2. ÁREA QUE BRINDA LA CONFORMIDAD**

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

- Guía de Remisión
- Factura
- Copia simple del contrato u orden de compra
- Certificados de calidad emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.

### **5. FORMA DE PAGO**

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

El contratista deberá presentar el expediente de pago correspondiente por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Yungay, plaza de armas S/N.

### **6. PENALIDADES**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad a la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004



## CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES. -**

La Comisión de Adquisición de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Provincia de Yungay año 2025, llevó a cabo en virtud de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, complementado por la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento el Procedimiento de Selección de RE N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA; en el que se otorgó la Buena Pro con fecha -----al postor.....

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO.**

El objeto del presente contrato es la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY, de acuerdo a las Especificaciones técnicas de las Bases, la oferta ganadora y los documentos derivados del procedimiento de selección que forman parte integrante del presente contrato, de acuerdo al siguiente detalle:

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

El monto total del presente contrato asciende a S/. ..... a todo costo, incluido IGV.

Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES.**

#### **3.1 DE LA MUNICIPALIDAD.**

La Municipalidad se obliga a cumplir lo siguiente:

- Efectuar el pago por el producto, en el monto y la forma establecida en las especificaciones técnicas.
- Controlar el abastecimiento de parte del CONTRATISTA a través del Responsable del Almacén de la Entidad y División de Programas Sociales.

#### **3.2 DEL CONTRATISTA.**

El Contratista se obliga a cumplir lo siguiente:

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

### **CLÁUSULA QUINTA: LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA.**

Los bienes de la presente convocatoria serán entregados en el Almacén del Programa de Complementación alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Yungay, ubicado en el Jr. Llanganuco S/N° - Yungay, en el siguiente plazo de entrega, según cronograma siguiente:



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

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

#### **CLAUSULA SÈTIMA: FORMA DE PAGO**

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

#### **CLAUSULA OCTAVA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

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

#### **CLAUSULA NOVENA: DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

Se deja constancia que EL CONTRATISTA ha entregado a LA MUNICIPALIDAD una Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su oferta técnica y económica; de mismo modo autoriza la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo

#### **CLAUSULA DÉCIMA: PENALIDADES**

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

Penalidad diaria =  $0.05 \times$  Monto del Contrato

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

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

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

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

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

#### **CLAUSULA UNDECIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición



de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga

**CLAUSULA DECIMA TERCERA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS.**

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

**CLAUSULA DECIMA CUARTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA DECIMA QUINTA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

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

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

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”



## **ANEXOS Y FORMATOS**



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 3**

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

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN  
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA  
Presente.-**

De nuestra consideración,

- i. Por el presente el abajo firmante Declaro Bajo Juramento lo siguiente:
- ii. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- iv. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo señalado en la ley de Contrataciones Públicas.
- v. responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección
- vi. 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
- vii. Declaramos ser pequeños agricultores Individuales, agrupaciones (No agricultores), organizaciones de base, asociaciones o empresas representante de los pequeños productores regionales de acuerdo a lo señalado por la ley N° 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4.**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo previsto conforme el cronograma de entrega establecido:

Primera Entrega:

Segunda Entrega :

Tercera Entrega :

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 5**

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

Señores.

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

De nuestra consideración,

Nos dirigimos a ustedes, para hacerles llegar nuestra relación actualizada de los participantes, poniendo en conocimiento los siguientes Detalles:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	CANTIDAD KG/LT	N° DNI	FIRMA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO 6**  
**EXPERIENCIA DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente. –

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

N	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C/COMPROBANTE DE PAGO	FECHA <sup>2</sup>	IMPORTE	FACTURA ACUMULADO <sup>3</sup>
01						
02						
03						
04						
05						
06						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>2</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda

<sup>3</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



**ANEXO 7**  
**OFERTA ECONÓMICA**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente. –

De nuestra consideración,

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

ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	P.U.	P. TOTAL
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	64,137.00		
II	PASTA LARGA O FIDEOS LARGO GRUESO "LINGUINI"	KG	16,052.00		
III	PALLAR BEBE CALIDAD - SUPERIOR	KG	12,371.00		
IV	LENTEJA BEBE CALIDAD - SUPERIOR	KG	12,371.00		
V	ACEITE VEGETAL	LT	4,934.00		
VI	CONSERVA DE PESCADO: GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL	UND	35,244.00		
VII	CONSERVA DE PESCADO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG	11,097.30		
TOTAL S/					

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.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**FORMATO N° 01**

**SOLICITUD DE REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ACCESO A LAS BASES**

Señores  
**COMITÉ DE ADQUISICIÓN**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1 CONVOCATORIA**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted para solicitarle la inscripción para participar en el procedimiento de selección de REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA, cuyo objeto es la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LA MODALIDAD DE COMEDORES POPULARES PARA EL AÑO 2025 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YUNGAY.

(1) NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	
(2) RUC:	
(3) REPRESENTANTE LEGAL:	
(4) DNI	
(5) DOMICILIO LECAL	
(6) TELÉFONO	(7) correo electrónico
(8) ÍTEM A LA QUE SE PRESENTA	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**FORMATO N° 02**

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICIÓN.**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA**

Presente.-

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

PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPY/CA-1° CONVOCATORIA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito<sup>4</sup>.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>4</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídica