



BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES



REGIMEN ESPECIAL PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MP-CFF/CA

PRIMERA CONVOCATORIA

Proceso regulado por la Ley N° 27767

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL CARLOS FERMIN FITZCARRALD – PERIODO 2025**



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD
RUC N° : 20202020098
Domicilio legal : JR. FITZCARRALD NRO. 504 ANCASH - CARLOS F. FITZCARRALD - SAN LUIS
Teléfono: :
Correo electrónico: : [MESA DE PARTES VIRTUAL: WWW.FACILITA.GOB.PE/T/3930](http://WWW.FACILITA.GOB.PE/T/3930)

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN REGIONAL

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

1.1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD – PERIODO 2025, conforme a la siguiente descripción.

N°	PRODUCTO	Unidad de Medida	Cantidad
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	60,000.00
II	TRIGO ENTERO	KG	18,000.00
III	MORON DE CEBADA	KG	12,000.00
IV	FRIJOL CASTILLA	KG	7,500.00
V	LENTEJA BEBE	KG	7,500.00
VI	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR	TARRO	28,235.28
VII	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR	TARRO	28,235.28
VIII	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT	LT	6,666.68



1.2. VALOR REFERENCIAL

El valor referencial total asciende a S/ 931,656.00 (NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS CON 00/100 SOLES), el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien.

Ítem	Denominación del bien	UM	Cantidad total	P.U. (S/)	Total Valor Referencia (S/)
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	60,000.00	4.50	270,000.00
II	TRIGO ENTERO	KG	18,000.00	4.00	72,000.00
III	MORON DE CEBADA	KG	12,000.00	6.00	72,000.00
IV	FRIJOL CASTILLA	KG	7,500.00	7.00	52,500.00
V	LENTEJA BEBE	KG	7,500.00	7.16	53,700.00
VI	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR	TARRO	28,235.28	5.30	149,646.98
VII	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR	TARRO	28,235.28	6.20	175,058.74
VIII	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT	LT	6,666.68	13.01	86,750.28
TOTAL					S/ 931,656.00

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. 17º del Reglamento de la Ley 27767.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 2 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN N° 006-2025-MPCFF/GM de fecha 20 de febrero del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. CONDICIONES DEL SUMINISTRO



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

1.8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

Lugar de entrega

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

Plazo de entrega

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Ítem	Denominación del bien	UM	Primera entrega	Segunda entrega	Tercera entrega	Cuarta entrega	TOTAL
			5 días de la firma del contrato	01/07/2025	01/10/2025	01/12/2025	
I	ARROZ PILADO EXTRA	kg	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	60,000.00
II	TRIGO ENTERO	kg	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	18,000.00
III	MORON DE CEBADA	kg	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	12,000.00
IV	FRIJOL CASTILLA	kg	1,875.00	1,875.00	1,875.00	1,875.00	7,500.00
V	LENTEJA BEBE	kg	1,875.00	1,875.00	1,875.00	1,875.00	7,500.00
VI	ENTERO DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425 GR	tarro	7,058.82	7,058.82	7,058.82	7,058.82	28,235.28



Ítem	Denominación del bien	UM	Primera entrega	Segunda entrega	Tercera entrega	Cuarta entrega	TOTAL
			5 días de la firma del contrato	01/07/2025	01/10/2025	01/12/2025	
VII	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 GR	tarro	7,058.82	7,058.82	7,058.82	7,058.82	28,235.28
VIII	ACEITE VEGETAL	lt	1,666.67	1,666.67	1,666.67	1,666.67	6,666.68

MUY IMPORTANTE:

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

1.9. 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° 32187 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley 27767, Ley Nacional del Programa Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27767.
- Ley N°27731 “Ley que regula la participación de los clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario”.
- Decreto Supremo N° 006-2003-MIMDES. Que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27731.
- Decreto Supremo N° 055-99-EF- Texto único Ordenado de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al consumo.
- Ley N° 27444 “Ley del Procedimiento Administrativo General”.



- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Normalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Ley N° 29367 Ley que modifica los artículos 2º y 7º de la Ley 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N°007-98-SA.
- Ley N° 1062, Ley De Inocuidad De Los Alimentos Y Su Reglamento.

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

1.10.FORMA DE PAGO

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

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

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

- Copia de Contrato de Adquisición.
- Guía de remisión con recepción por parte del Almacén Central y del Programa de Complementación Alimentaria.
- Comprobante de pago.
- Acta de recepción de alimentos, por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- Informe de conformidad de la Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor).
- Registro Nacional de Proveedores.



Dicha documentación se deberá presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Carlos Fermin Fitzcarrald, ubicado en JR. FITZCARRALD NRO. 504 ANCASH - CARLOS F. FITZCARRALD - SAN LUIS.

CAPÍTULO II OTRAS CONDICIONES ESPECIFICAS

2.1. CARACTERISTICAS 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, será verificado por la Entidad en el siguiente link:
http://www.rnp.gob.pe/constancia/rnp_constancia/validacertificadotodos.asp
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

2.2. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Etapas	Fecha y hora	Lugar
Convocatoria :	13 de marzo de 2025	SE@CE
Registro de Participantes y Entrega de Bases :	Del 13 de marzo de 2025 Al: 21 de marzo de 2024	Mesa de Partes de la Entidad Ubicado en la Jr. Fitzcarrald Nro. 504
Formulación de consultas y observaciones ¹ :	Del: 13 de marzo de 2025 Al: 18 de marzo de 2024	Mesa de Partes de la Entidad
Absolución de consultas y observaciones :	19 de marzo de 2025	SEACE
Presentación, admisibilidad, evaluación de ofertas :	24 de marzo de 2025	El acto público, se realizará en el AUDITORIO MUNICIPAL, a horas 09:00 am
otorgamiento de la buena pro	25 de marzo de 2025	SEACE

1 Se recibirá las consultas contados a partir del mismo día de la convocatoria hasta por un periodo de 6 días.



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, 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 Unidad de Logística en horario señalado en el cronograma, previa presentación del **FORMATO N° 01**.

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

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 ADQUISICIÓN, 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 electrónico (CD) de aquellas consultas y/u observaciones 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 pliego absolutorio en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición, en un plazo que no puede exceder de ún (1) día hábil contados desde el vencimiento del plazo para recibir consultas y observaciones.

La absolución se realiza mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen; las mismas que se harán de conocimiento por la plataforma SE@CE. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato

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

MUY IMPORTANTE,



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

2.7. INTEGRACION DE BASES

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

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

2.8. RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de un (01) Notario Público o Juez de Paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria.

El acto se inicia cuando el Comité de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica.

Los postores concurren personalmente o a través de su representante debidamente acreditado ante la COMISION DE ADQUISICION según 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 ACEPTARAN SOBRES CON LAS PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS FUERA DEL PLAZO Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO.

Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación.

En el caso que el COMITÉ DE ADQUISICION rechace la acreditación del apoderado,



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

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

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de pequeño productor agropecuario y artesanal de la región, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, según sea el caso, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de productos agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley para calificar como micro o pequeña empresa. Como requisitos técnicos mínimos de la propuesta se deberán incluir certificaciones, inspecciones, y muestras de pre producción con el análisis respectivo de ser el caso; que permitan sustentar las condiciones sanitarias y nutricionales de la planta y del producto ofertado. Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de las Bases.

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

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

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



mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se estará a lo que finalmente se resuelva al respecto. Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. El COMITÉ DE ADQUISICION, en acto público, comuniquen verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

2.9. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

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



SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA:

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD

Atentamente: Comisión de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025

-MP-CFF/CA-PRIMERA CONVOCATORIA

**“ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA EL AÑO
2025 - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN
FITZCARRALD – ANCASH”**

SOBRE N° 1:
PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD

Atentamente: Comisión de Adquisición

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025

-MP-CFF/CA-PRIMERA CONVOCATORIA

**“ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA EL AÑO
2025 - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS
FERMIN FITZCARRALD – ANCASH”**

SOBRE N° 2:
PROPUESTA ECONÓMICA

La información debe ser presentada sin borrones, ni correcciones o enmendaduras, debidamente foliada. La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice. 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 proceso de selección y se somete a las bases integradas en todos sus extremos, así como el conocimiento de las disposiciones de LA LEY y EL REGLAMENTO, íntegramente aplicable al caso.

El idioma que debe utilizarse en todas las propuestas y contratos es el español, 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 Comisión de Adquisición a no considerar como presentada aquella información que no cumpla con estos requisitos.



CONTENIDO DE SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA

DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR:

Índice de documentos (necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas).

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

- Los postores individuales, presentaran certificado y/o constancia original de productor del Presente año emitido por la agencia agraria de su jurisdicción correspondiente de la región Ancash para los productos trigo entero, frijol castilla, lenteja bebe, moron de cebada, , arroz y que para los Productos ofertados. Donde indique Nombres y apellidos, dirección, área productiva y volumen de producción.
- Copia simple del RUC actualizado al año 2025, debe estar activo y habido en la SUNAT.

Para el caso de: **AGRUPACIÓN** presentará:

- Copia simple de RUC actualizado al año 2025 de cada uno de los agricultores - productores y/o procesadores y del representante legal de la agrupación, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- Copia del poder otorgado por los agricultores a su representante ante el 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 propuesta y presentación en el presente procedimiento de selección, más no la suscripción del contrato.
- Las agrupaciones presentarán el certificado o constancia vigente (en original) de cada Agricultor que integra la agrupación emitida por la agencia agraria de su jurisdicción de la Región de Áncash, 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.

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

- Copia del RUC actualizado al año 2025 de la organización de base, Asociación o empresa Representadora de productores. debe estar activo y habido en la SUNAT.
- 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 a 15 días.

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

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

IMPORTANTE

La comisión no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación

de documentos en vías de regularización, las mismas que serán anulados en el proceso. La no presentación de alguno de los requisitos establecidos en la presente base, será causal de descalificación del postor o postores. Igualmente se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base.

DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA:

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (Anexo N° 1)
- b) Copia simple del certificado de inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores: Capítulo de Bienes.
- c) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en El capítulo III de la presente sección de acuerdo al (Anexo N° 2).
- d) Declaración jurada simple de acuerdo al Artículo 52° del reglamento de contrataciones del estado de acuerdo al (Anexo N° 3).



- e) Declaración jurada simple de conocimiento de la Ley N° 27767 y su Reglamento de acuerdo al
- f) (Anexo N° 4).
- g) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (Anexo N° 5)
- h) Relación actualizada al año 2025 de los agricultores y/o productores (no agricultores) integrantes de la organización de base, asociación o empresa de productores, con indicación del volumen ofertado debidamente firmada por cada uno de ellos, según (Anexo N° 06).
- i) Copia del certificado de registro de micro y pequeña empresa REMYPE, a nombre del postor.

DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA PARA CADA ITEM A PRESENTARSE:

ITEM N° I: ARROZ PILADO EXTRA

- a) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - 1. Ensayos microbiológicos
 - 2. Ensayos Físicos químicos
 - 3. Ensayos organolépticos.
- b) Copia del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior, a nombre del postor, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, expedido por DIGESA, en caso que el postor no sea el titular del registro sanitario presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del registro.
- c) Copia de certificado de inspección del sistema HACCP, emitido por un organismo acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL- DA actualizados a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia de Certificado de inspección Higiénico- Sanitario de Almacén actualizado, emitido por un Organismo Acreditado por el organismo Peruano de Acreditación INACAL-DA a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- e) Certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén adjuntar la copia de ficha técnica
- f) Certificado de inspección de Condiciones físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un Organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de disponibilidad de stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- h) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA-MINSA, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado.
- i) Certificado de inocuidad de Sacos de Polipropileno tejido laminado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- j) Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP – BPH), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia de Certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de almacén y bebidas, presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido



por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

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

o) Experiencia, del postor en la especialidad, Anexo N° 7.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1, 500,000.00 (Un millón quinientos Mil y 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al ítem señalado, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

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

ACREDITACION

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

ITEM N° II: TRIGO ENTERO

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor, en caso que el postor no sea el titular de la autorización sanitaria presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de la autorización sanitaria.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
- Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físicos químicos
 - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.



- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP – BPH) emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Certificado original vigente del productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura de su jurisdicción según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
 - l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular de los certificados presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de los certificados.
 - m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
 - n) **Experiencia del postor en la especialidad, según Anexo N° 07.**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (quinientos Mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda. En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitido por el titular de la experiencia.

Se considera bienes similares a los siguientes. Todo tipo de trigo vendido al programa de complementación alimentaria

ACREDITACIÓN

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

ITEM N° III: MORON DE CEBADA

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor, en caso que el postor no sea el titular de la autorización sanitaria presentará una carta de autorización de uso de



documentos, emitido por el titular de la autorización.

- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físicos químicos
 - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor .
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene 8 BPP – BPH), emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL a nombre del postor.
- k) Certificado original vigente del productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular de los certificados presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de los certificados.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- n) **Experiencia del postor en la especialidad, según Anexo N° 07.**
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200,000.00 (Doscientos Mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago



según corresponda, En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

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

ACREDITACIÓN

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

ITEM N° IV: FRIJOL CASTILLA

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



Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.

- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular de los certificados presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de los certificados.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- n) **Experiencia del postor en la especialidad, según Anexo N° 07.**
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 250,000.00 (Docientos Cincuenta Mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda, En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.
Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo tipo de frijol castilla vendido para el programa de complementación alimentaria

ACREDITACIÓN

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

ITEM N° V: LENTEJA BEBE

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad **SENASA** de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor, en caso que el postor no sea el titular de la autorización sanitaria presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de la autorización.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físicos químicos
 - Ensayos organolépticos.
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados:
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor,



actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.

- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar los originales al momento del acto público.
- g) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor.
- h) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- i) Copia del certificado de inocuidad de sacos de polipropileno tejido laminado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor .
- j) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de producción e higiene (BPP – BPH), emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL a nombre del postor.
- k) Certificado original vigente del productor o pequeño productor que integre a la asociación o empresa representante de productores, emitida por la Agencia Agraria o Ministerio de Agricultura según sea el caso con una antigüedad de no mayor de 30 días.
- l) Copia de certificados en salud ocupacional emitido por una certificadora y/o DIRESA MINSA, presentar los originales al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular de los certificados presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular de los certificados.
- m) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- n) Experiencia del postor en la especialidad, según Anexo N° 07.**
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 400,000.00 (Cuatrocientos Mil y 00/100 soles). Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago según corresponda, En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

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

ACREDITACIÓN

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

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

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.



- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - a. Ensayos microbiológicos
 - b. Ensayos físicos químicos
 - c. Ensayos organolépticos.
- d) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del protocolo técnico presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del protocolo.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- l) Certificado de inspección técnico – productivo y teórico de planta , emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.
- n) Experiencia del Postor en la especialidad Anexo N° 07.**
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 490,000.00 (Cuatrocientos noventa Mil 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al ítem señalado, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago,



según corresponda. En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

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

ACREDITACION

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

ITEM N° VII: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 gr.

- a) Copia del protocolo técnico para registro sanitario, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por SANIPES.
- b) Copia del protocolo técnico para la habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por SANIPES.
- c) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Ensayos microbiológicos
 - Ensayos físicos químicos
 - Ensayos organolépticos.
- d) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, actualizado para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- e) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- f) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitida por el organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección de disponibilidad de stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- h) Certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitaria de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditada ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- j) Copia simple del protocolo técnico del registro del importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras (SANIPES), a nombre del postor participante. Presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del protocolo técnico presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del protocolo.
- k) Copia simple de certificado de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la



entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acto público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.

- l) Copia del certificado de inspección técnico -productivo y teórico de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- m) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar el original al momento del acto público.

n) Experiencia del Postor en la especialidad Anexo N° 07.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 410,000.00 mil (TCuatrocientos diez mil 00/100) por la venta de bienes iguales o similares al ítem señalado, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

Se consideran bienes similares a las siguientes: Conserva de pescado en Aceite Vegetal vendido para el programa de complementación alimentaria.

ACREDITACION

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

ITEM N° VIII: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT

- a) Copia simple del Registro Sanitario del Producto, objeto de la convocatoria vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por DIGESA.
- b) Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio el cual deberá contener:
 - Ensayos físicos químicos
- c) Copia del certificado de inspección higiénico- sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, para la legalidad de los certificados, presentar el original al momento del acto público.
- d) Copia del certificado de desinsectación, desratización, desinfección de almacén a nombre del postor, adjuntar la copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de las actividades y de los insumos utilizados.
- e) Copia del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizada para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del



acto público.

- f) Copia del certificado de inspección de disponibilidad en stock, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizado, para la legalidad de los certificados presentar los originales al momento del acto público.
- g) Copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y S.O.A.T de acuerdo al D.S. N° 007-988-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- h) Copia simple de certificada de principios generales de higiene (PGH) vigente emitido por la entidad DIRESA - Ancash a nombre del postor participante, presentar el original al momento del acta público, en caso que el postor no sea el titular del certificado presentará una carta de autorización de uso de documentos, emitido por el titular del certificado en concordancia con la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA, otorgado por DIGESA.
- i) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006- **MINSA**.
- j) Copia del certificado de inspección técnico – productivo y teórico de planta , emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- k) Copia del certificado de inspección de capacidad instalada de planta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor. Presentar el original al momento del acto público.
- l) Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento(BPAL) emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, presentar la original al momento del acto público,
- m) Copia de constancia de cumplimiento en capacitaciones a los beneficiarios en el Programa de Complementación Alimentaria.
- n) **Experiencia del Postor en la especialidad. Anexo N° 07.**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 600,000.00 (Doscientos Cincuenta Mil y 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al ítem señalado, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso que el postor no sea el titular de la experiencia, presentará una carta de autorización del uso de los documentos emitido por el titular de la experiencia.

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

ACREDITACION

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



CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA

Deberá Contener:

Carta de propuesta económica suscrita por el productor, representante de los productores organizados o el representante legal de la empresa, según sea el caso de acuerdo al **Anexo N° 8**, indicando lo siguiente:

- a)** Producto ofertado
- b)** Cantidad ofertada, en kilogramos o litros, según corresponda.
- c)** Precio unitario de venta del producto y monto total a todo costo (todos los tributos, incluido IGV y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la Adquisición de ALIMENTOS DE LA REGION) hasta su recepción final en el almacén de la Municipalidad Provincial de Carlos fermin Fitzcarrald.

El monto total de la propuesta económica que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales

2.10. EVALUACION DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA

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

La Municipalidad se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en los ANEXOS 02, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que los postores 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 Provincial de Carlos Fermin fitzcarrald. 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 Provincial Carlos Fermin fitzcarrald

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

La COMISIÓN DE ADQUISICIÓN verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se abrirán 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 juez de paz



El Juez de paz procederá a firmar todos los documentos de cada propuesta técnica apta y los entregará a la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN para su evaluación. Así mismo, conservará cerrado el sobre N° 2 conteniendo las propuestas económicas, hasta culminar la evaluación técnica.

Se desestimarán las propuestas que no se sujeten a las características dispuestas en las especificaciones técnicas de la presente base, **para la cual se realizará una inspección física, organoléptica y de comparación de las muestras con la muestra representativa de la entidad** por parte de los miembros de la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN, por lo cual, los postores deberán presentar para la unidad de medida Kg, la cantidad de 400 gr a 1kg de muestra, y para la unidad de medida litros, la cantidad de 1 L.

IMPORTANTE

Los postores guardarán la debida compostura en el acto público, caso contrario se les invitará a que se retiren del acto público.

LA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS

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

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

Dónde:

i = Propuesta

Pi = Puntaje de la propuesta económica i

Oí = Propuesta Económica i

O_m = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

2.11. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



2. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido. Siempre que las propuestas económicas presentadas no superen el valor referencial.

En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.

3. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, la Comisión de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

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

- A través de sorteo en el mismo acto.

El acta será suscrita por todos los miembros presentes de la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN, por el Juez de Paz y por los postores que deseen hacerlo.

El consentimiento de la buena Pro se dará el mismo día.

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE).

Plazo de validez de la oferta.

Las Propuestas 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 CARLOS FERMIN FITZCARRALD, debiendo cumplir el postor ganador con la entrega de los ALIMENTOS en los plazos y condiciones previstas en la presente base administrativa para EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD

El contratista es el único responsable ante la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD 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 CARLOS FERMIN FITZCARRALD, no está obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera de plazos establecidos según cronograma.

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



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

2.12. DE LAS IMPUGNACIONES

Las impugnaciones se sujetarán a las disposiciones fijadas en el Art. 26° del Reglamento de la Ley N° 27767, aprobado por el Decreto Supremo N° 002- 2004-MIMDES.

2.13. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del segundo día hábil siguiente a la fecha del otorgamiento de la buena pro, debe presentar la documentación requerida por Mesa de Partes de la Municipalidad, JR. FITZCARRALD NRO. 504 ANCASH - CARLOS F. FITZCARRALD - SAN LUIS

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

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

2.14. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO.

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato. PRESENTAR CARTA FIANZA
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).
- 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
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato
- Correo electrónico para notificar la ejecución contractual
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación (Anexo N° 08).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado

2.15. PENALIDAD



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

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

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores :

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

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

2.16. DE LAS SANCIONES

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

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

- a) No mantengan su oferta hasta el otorgamiento de la Buena Pro y, de resultar ganadores, hasta la suscripción del contrato; o no suscriban injustificadamente el contrato;
- b) Incumplan injustificadamente con las obligaciones derivadas del contrato, dando lugar a que éste se les resuelva de conformidad con la presente norma;
- c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9º del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado;
- d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia, según lo establecido en el Artículo 10º del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, previa declaración del organismo nacional competente;
- e) Realicen subcontrataciones;
- f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al CONSUCODE;. Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en



los incisos c), d), e) y f) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor de tres (3) meses ni mayor de un (1) año.

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

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

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

2.17. DISPOSICIONES FINALES.

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

ANEXO 01:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ADQUISICIÓN DE BIENES Y/O SUMINISTROS

AREA SOLICITANTE

UNIDAD DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

A. OBJETO DEL BIEN

Adquisición de 42,051.34 kilogramos de Arroz Pilado Superior para la atención de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria año fiscal 2024.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad pública de abastecer de bien de consumo masivo que proporcione alimentación balanceada a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria que tiene a su cargo la entidad municipal.

C. DESCRIPCION DEL BIEN



ITEM I ARROZ PILADO SUPERIOR

1. DEFINICIONES

Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea "Oriza sativa L."

2. REQUISITOS GENERALES

El pilado superior no deberá contener olores y sabores extraños causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos.

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

- Humedad: 14 % mx.

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTOS

Según ficha de bolsa correspondiente al arroz corriente NTP 205.011

- Granos tizosos : 8 %mx.
- Granos quebrados : 20.0 % mx.
- Materias extrañas : 0.35 % mdx.
- Granos derivados : 1.50 % mx.
- Granos rojizos : 2.00 % max.
- Lustre : ligeramente pulido
- Color : ligeramente crema
- No deber contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados y sucios, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.
- Libre de excremento de roedores u otros.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

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

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

6. ENVASE

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



Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente o blanco
Peso mínimo del envase : 80.00 grs.
Medidas del envase : ancho: 23 pulg. largo 37 pulg



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



32

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

7. ROTULADO

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

Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ARROZ PILADO SUPERIOR

Peso Neto 50kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

8. PESO

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

9. CERTIFICACION

Certificado de calidad (físico, químico, sanidad aspecto y microbiológico), y autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

10. TRANSPORTE

El vehículo de transporte debe garantizar la conservación y buen almacenamiento durante el traslado para lo cual se debe contar con:

Certificado higiene sanitaria de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N° 17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

11. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.

ITEM II: TRIGO ENTERO

1. DEFINICION

Trigo: Es el grano procedente de cualquier variedad del genero Trívium (de variedad uniforme.

2. REQUISITOS GENERALES

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

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Requisitos	Especificaciones
Color	Amarillento de deferentes Tonalidades
Olor y Sabor	Característico, exento de olores anormales

4. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Especificaciones
Humedad	máximo 14.00%





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



30/

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

Requisitos	Especificaciones
Granos dañados totales	1 % máx.
Granos partidos, pequeños y chupados	1 % máx.
Mezcla varietal	5 % máx.
Materias extrañas	1 % máx.
Libre de granos germinados.	1.5 % máx.
Granos enfermos	0.5 % máx.
Clase contraste	1.0 % máx.
Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).	Ausente
Libre de olores inherentes al producto, excrementos de roedores u otros.	Ausente



6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

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

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

7. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido laminado de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo en el transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente o blanco
Peso mínimo del envase : 80.00 grs.
Medidas del envase : ancho: 23 pulg.
largo 37 pulg.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

8. ROTULADO

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



Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

TRIGO ENTERO

Peso Neto 50kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

9. PESO

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

10. CERTIFICACION

Certificado de calidad (físico, químico, sanidad aspecto y microbiológico), y autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



29

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

de alimentos agropecuarios y piensos D.S. 004 2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

11. TRANSPORTE

Certificado higiene sanitaria de vehículo de transporte de alimentos según el artículo Nº 17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

12. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.

ITEM III: MORON DE CEBADA

1. DEFINICIONES

Es el derivado del grano procedente de cualquier variedad de la cebada

2. REQUISITOS GENERALES

El morón de cebada no deberá contener olores y sabores extraños causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos.

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

- Humedad: 14 % máx.

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTOS

Según ficha de bolsa correspondiente al arroz Corriente NTP 205.011

- Materias extrañas : 0.35 %máx.
- Granos dañados : 1.50 % máx.
- Color : ligeramente crema
- No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados y sucios, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos
- Libre de excremento de roedores u otros

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

Agenda microbiano	CATEGORIA	Clase	N	c	m	M
Muchos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



28

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6. ENVASES

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado

Color : Transparente o blanco

Peso mínimo del envase : 80.00 grs.

Medidas del envase : ancho: 23 pulg. largo 37 pulg

7. ROTULADO

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



Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

MORÓN DE CEBADA

Peso Neto 50kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALO

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



26/

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

8. PESO

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

9. CERTIFICACION

Certificado de calidad (físico, químico, sanidad aspecto y microbiológico), y autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

10. TRANSPORTE

El vehículo de transporte debe garantizar la conservación y buen almacenamiento durante el traslado para lo cual se debe contar con:

Certificado higiene sanitario de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N° 17 del D.S. 004-2011- AGREGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

11. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega

ITEM IV: FRIJOL CASTILLA

1. DEFINICIN

Frijol Castilla o poroto tape (Uruguay) es una legumbre comestible de la familia Fabaceae.

2. REQUISITOS GENERALES

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

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.

Requisitos	Especificaciones
Color	Característico a la variedad
Olor y Sabor	Característico, exento de olores anormales

4. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Especificaciones
Humedad	Máximo 14.00%





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

Requisitos	Especificaciones
Granos dañados totales	1% máx.
Granos partidos, pequeños y chupados	1% máx.
Mezcla varietal	5 % máx.
Materias extrañas	1% máx.
Libre de granos germinados.	1.5% máx.
Granos enfermos.	0.5% máx.
Clase contraste	10 % máx.
Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al ausente grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).	ausente
Libre de olores inherentes al producto, excrementos de roedores u otros.	ausente



6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

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

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

7. ENVASE

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente o blanco
Peso mínimo del envase : 80.00 grs.
Medidas del envase : ancho: 23 pulg.
largo 37 pulg.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



24

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

8. ROTULADO

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



Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

FRIJOL CASTILLA

CALIDAD 2 - EXTRA

Peso Neto 50kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

9. PESO

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

10. CERTIFICACION

Certificado de calidad (físico, químico, sanidad aspecto y microbiológico) y autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

11. TRANSPORTE

Certificado higiene sanitario de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N° 17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

12. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.

ITEM V: LENTEJA MARRÓN

1. DEFINICIÓN

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaria* Medikus, de la familia de las Papilionáceas. Es una leguminosa seca o menestra.

2. REQUISITOS GENERALES

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

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS.

La Lenteja deber estar exenta de olores sabores extraños.

a) **Clasificación:** La lenteja de acuerdo a su tamaño se clasificará en dos tipos

- Tamaño 1: Diámetro ≥ 75 mm.
- Tamaño 2: Diámetro < 75 mm.

b) **Uniformidad:** La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

c) **Contenido de humedad:** La lenteja deberá tener un contenido de humedad máximo del 15%.

d) **Sanidad y Aspecto:** La lenteja deberá cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la Tabla de Requisitos de Sanidad.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la lenteja

Características	Grado de calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
1. Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
2. Grano picado, máx.	0.0	0.5	1.0
3. Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.0	6.0
Total grano dañado máx.	2.0	5.0	8.0
4. Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
5. Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
6. Materiales extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total, máximo	1.0	4.0	8.0
Total acumulado, máximo	3.0	9.0	16.0



Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La lenteja sin germen deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes

Agente microbiano	Categoría	clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

4. ENVASE

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

Estructura del envase : Polipropileno tejido laminado
Color : Transparente o blanco
Peso mínimo del envase : 80.00 grs.
Medidas del envase : ancho: 23 pulg.
Largo 37 pulg.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



21

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5. ROTULADO

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



Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

LENTEJA CALIDAD 1

EXTRA - CALIBRE 2

Peso Neto 50kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



20

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6. PESO

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

7. CERTIFICACION

Certificado de calidad (físico, químico, sanidad aspecto y microbiológico), y autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

8. TRANSPORTE

Certificado higiene sanitario de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N° 17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

9. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.



ITEM VI: CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

Denominación del bien: CONSERVA DE ANCHOVEA EN SALSA DE TOMATE

Unidad de medida : LATA X 425 GRAMOS

1. ANCHOVETA ENTERA ENLATADA

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

2. REQUISITOS FISICO – ORGANOLEPTICOS

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



09

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3. REQUISITOS QUÍMICOS en 100 gr.

- Proteínas : 14.0 - 18.0 %
- Grasas : 3.0 - 12.0 %
- Carbohidratos : 3.0 - 5.0 %
- Ceniza : 2.0 - 3.5 %
- Valor calórico : 95.0 - 200,0 kcal

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

Microorganismos	N	c	Contenido Limite g/ml(*)	
			M	M
Aerobios y anaerobios mesófilos	5	0	0	-
Aerobios y anaerobios termófilos	5	0	0	-

(*) RS 615-2003-SA/DM

5. REQUISITOS:

Atributos del bien

El filete de caballa deberá cumplir con lo establecido en el Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen

Pesquero y Acuicola - SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010) y la R.M. N° 591• 2008/MINSA. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Su producción debe haber contemplado estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación detalladas en el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados(CAC/RCP 23-1979).Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

INOCUIDAD: Esterilidad Comercial. Debe cumplir con lo indicado en el acápite 1 "Alimentos de baja acidez, de pH4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada, algunos vegetales, guisados, sopas)".

R.M.NP591-2008/MINSA, que aprueba la 071-MINSA/DIGESA-NTS N° VO1 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

Importante: El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6. OTROS

Envase

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

Envases de hojalata redonda en caja de cartón corrugado:

Tipo de envases	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
hojalata	425	280	24




7. Rotulado/Etiquetado

- Ingredientes y aditivos en orden decreciente

- Instrucciones para su uso

- Valor nutricional por lata.

Municipalidad
Provincial de Carlos Fermín
Fitzcarrald - Ancash



Programa de Complementación
Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ANCHOVETA ENTERA EN
ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Peso Neto 425 g
Peso Ecurrido 280 g

PROHIBIDA SU VENTA

- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora
- Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES.
- Código del lote de producción.
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

PRODUCTO PERUANO

8. Tiempo de vida ÚTIL

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



67

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

9. TRANSPORTE

Certificado higiene sanitario de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N° 17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

10. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.

ITEM VII: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

Unidad de medida : LÁTEX X 170 GRAMOS

Descripción

General:

Conserva de la especie caballa. Es un producto enlatado, elaborado a partir de filetes de caballa, libres de piel y espinas, que son cocidos, desmenuzados, envasados con aceite como liquido de cobertura, sellados herméticamente en envases de hojalata y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

1. Características físicas y organolépticas:

Apariencia del producto: partículas uniformes.

Color : marrón claro o crema.

Olor : Característico a pescado cocido.

Sabor : A pescado cocido, libre de sabores e

Textura : Granular, no pastosa, jugosa.

Información Nutricional en 100 gr.

Cada 100 g de alimento debe contener como

Mínimo: Proteínas : 24.8 % min

Grasas : 14.0%min

Sales minerales : 1.2 %Max

Valor calórico : 272 Kcal min





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



64

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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

2. REQUISITOS:

Atributos del bien. El filete de caballa deber cumplir con lo establecido en el Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y acuícola - SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010) y la R.M. N° 591-2008/MINSA. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Su producción debe haber contemplado estrictamente las Buenas Practicas de Fabricación detalladas en el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados (CAC/RCP 23-1979). Asimismo, deber~ presentar lo siguiente:

INOCUIDAD

Esterilidad Comercial. Debe cumplir con lo indicado en XIX. EL ACAPITE 1 "Alimentos de baja acidez, de $PH > 4.6$ procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de animal, leche UHT, evaporada algunas vegetales, guisados, sopas) R.M. NP591-2008/MINSA, que aprueba la 071-MINSA/DIGESA-NTS N° V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

Importante: El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.



3. OTROS

Envase

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

Envases de hojalata redonda en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envase por caja
Hojalata	170	120	48



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



05

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

4. Rotulado/Etiquetado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, prohibida su venta, distribución gratuita, programa de complementación alimentaria, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana.

"NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado" y en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de Registro Sanitario. (anexo D,8)

5. Tiempo de vida útil

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

6. TRANSPORTE

Certificado higiene sanitario de vehículo de transporte de alimentos según el artículo N°17 del D.S. 004-2011- AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.

7. PLAZO DE ENTREGA

Los productos bienes objeto de la presente convocatoria serán entregados según lo establecido en el cronograma de entrega.

ITEM VIII: ACEITE VEGETAL

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL

Unidad de medida : BOTELLA (1 Litro) x 900 GRAMOS

1. DEFINICIÓN

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

2. REQUISITOS GENERALES

Documentación Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deber considerar como mínimo: - Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro. - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deber estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



04

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma pura (aceite proveniente de una solo materia prima) o mixta (constituido por la mezcla de aceites puros). Dentro de los aceites vegetales comestibles ms consumidos en nuestro país, ya sea en forma pura o mixta, tenemos: El aceite de soja o soya, se obtiene de las semillas de soya (*Glycine Max (L.) Merr.*) El aceite de girasol, se obtiene de las semillas de girasol (*Helianthus annuus L.*) El aceite de maíz, se obtiene del germen de maíz (embriones de *Zea mays L.*) El aceite de semilla de algodón, se obtiene de las semillas de diversas especies cultivadas de *Gossypium spp.*

4. EL 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. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METALICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988. (Revisada el 2012) ENVASES DE PLASTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Nota:-

La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las Ficha técnica: 5015151300002526 Versión 3 página 4/4 características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el volumen del producto por envase.-

Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista. D.2.

5. ROTULADO

Rotulado Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6. ETIQUETADO

Según corresponda:



Municipalidad

Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald-Ancash



Programa de Complementación

Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ACEITE VEGETAL

COMESTIBLE

Contenido Neto 1 Litro

- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. D.3.

7. TRANSPORTE

Transporte El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite Vegetal Comestible características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S.Nº007- 98- SA).



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA



07

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

4. PERFIL MINIMO DEL PROVEEDOR DE BIENES

Un (01) año de experiencia en el mercado en el rubro del bien a adquirir.

5. PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los bienes objeto de la presente convocatoria se ejecutara en entrega periódica según el cronograma de entrega establecido en el presente.

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

1era Entrega: 5 días de la firma de contrata

2da Entrega: 13 de junio de 2024

3ra Entrega: 12 de Setiembre de 2024

7. GARANTIA

Un (01) año como mínimo, contados a partir del día siguiente de la recepción y conformidad del bien.

8. LUGAR DE ENTREGA – RECEPCION

Almacén de los programas sociales de la municipalidad provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald

9. REPOSICION DE BIEN DEFECTUOSO

La reposición por defectos de fábrica deberá efectuarse en un plazo no mayor a dos (02) días calendario, a partir del día siguiente de notificado el hecho.

10. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION (Obligatorio)

La recepción es responsabilidad del Almacenero y jefatura de Programa de Complementación Alimentaria previa revisión de los certificados de calidad, quien deberá firmar la Guía de Remisión, y previo visto bueno en señal de conformidad a cargo del área usuaria.

11. FORMA DE PAGO:

El pago se realizará en moneda nacional, una vez recibido el bien, previa a la conformidad del área usuaria y la presentación del comprobante de pago:

Facturas.

Contrata

Certificados de calidad

12. PLAZO PARA EL PAGO:

El pago se realizará mediante abono al Código de Cuenta Interbancaria (CCI) comunicada por el proveedor, en un plazo no mayor a diez (10) días calendarios, luego de haber recibido la conformidad por parte de Almacén y área usuaria.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD

OFICINA DE
SERVICIOS

PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA



01

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:

El contratista es responsable por la calidad de los bienes ofertados, por un plazo (según lo indicado en su cotización), contado a partir del día siguiente de la conformidad otorgada.

14. PENALIDADES:

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado en la Orden de Compra, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 8% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle:

*Penalidad diaria = $0.8 \times$ monto del contrato
 $F \times$ plazo en días*

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

El Área Usuaria, además de incluir las Penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARLOS FERMIN FITZCARRALD - SAN LUIS
Sra. NANCY CRUZ RAYUEL
Jefe del Prog. de Complementación Alimentaria
DNI: N° 45018304

San Luis, enero de 2024.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de adquisición del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Provincia de Carlos Fermin Fitzcarrald, adjudicó la buena pro el **REGIMEN ESPECIAL N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN], de acuerdo a las Bases Integradas, 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 [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES.

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 la Cláusula Tercera.
- Controlar el abastecimiento de parte del CONTRATISTA a través del Responsable del Almacén



y del responsable del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

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 productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Carlos Fermin Fitzcarrald. El horario de entrega será de 08:00 am a 02:00 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

El plazo de entrega será de cinco (05) días calendarios, después de la firma de contrato, previa coordinación con el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz), las otras entregas de acuerdo al cronograma.

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 del Coordinador del Programa de Complementación alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales, quien exigirá el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas del producto y las condiciones de entrega.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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 propuesta técnica y económica; de mismo modo autoriza la retención del monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original a la primera entrega, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.



CLÁUSULA OCTAVA: FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD esta obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, luego de la recepción formal de los bienes, con el informe de conformidad del área usuaria, así como las demás documentaciones establecidas en las normas.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

- Copia de Contrato.
- Guía de remisión con recepción por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- Factura.
- Acta de recepción de alimentos, por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- Informe de conformidad de la Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor).
- Registro Nacional de Proveedores.

Dicha documentación se deberá presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

CLÁUSULA NOVENA: 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.

CLÁUSULA 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, 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:

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



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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores :

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 25 del Reglamento de la Ley N° 27767 del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, los cuales, las partes se someterán a la jurisdicción local.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA 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 supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



FORMATOS Y ANEXOS



FORMATO N° 1

FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD
REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MP-CFF/CA-1° CONVOCATORIA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CARLOS FERMIN FITZCARRALD- PERIODO 2023
DATOS DE LOS PARTICIPANTES:
Nombre y Razón Social:
RUC:
Representante legal:
DNI:
Domicilio Legal:
Teléfono:
Correo Electrónico:
Ítems a presentarse:
Fecha:

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

Atentamente,

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón social del postor



FORMATO N° 2

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Huaraz, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MP-CFF/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PRODUCTORES INDIVIDUAL O PEQUEÑOS PRODUCTORES INTEGRANTES DE ASOCIACIONES, COMITÉS O EMPRESAS REPRESENTANTES DE PRODUCTORES O MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con el **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MP-CFF/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.

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

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

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

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



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MP-CFF/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) :		
Correo electrónico :			

[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° 001-2023-MP-CFF/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 en el Capítulo III de la presente sección de las bases y los documentos del procedimiento.

PRODUCTO OFERTADO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 3
DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MP-CFF/CA-1º CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 4

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

Señores:

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MP-CFF/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración,

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

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases administrativas del procedimiento de REGIMEN ESPECIAL N° 1-2022-MPH/CA-1° CONVOCATORIA, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
2. 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 Nº 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MP-CFF/CA-1º CONVOCATORIA

Presente.-

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 procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO], conforme a la entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 6

**RELACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES INTEGRANTES DE ASOCIACIONES, COMITÉS,
EMPRESAS U OTRAS FORMAS DE ASOCIACIÓN PREVISTA EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE**

Señores.

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MP-CFF/CA-1º CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración,

Por medio del presente, nosotros: Nombre de la agrupación:

.....

Representante Legal:

.....

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

NOMBRE S Y APELLID OS	DN	DIRECCI	CANTIDAD OFERTADA	FIRMA DEL PRODUCTOR

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MP-CFF/CA-1° CONVOCATORIA

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO Y/O COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 8

CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

COMITÉ DE ADQUISICIÓN

REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MP-CFF/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

PRODUCTO OFERTADO	CANTIDAD OFERTADA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL (S/)
TOTAL				

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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