

# **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ**

**BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL  
SUMINISTRO DE BIENES**

**REGIMEN ESPECIAL N° 001 – 2023 – MPH<sub>z</sub>/CA**

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

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA  
EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE  
LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – EJERCICIO  
FISCAL 2023**

**HUARAZ, JUNIO DEL 2023**

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ  
RUC N° : 20172268430  
Domicilio legal : Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ  
Teléfono: : 043 - 424429  
Correo electrónico: :

### 1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – EJERCICIO FISCAL 2023.**

El presente procedimiento de adquisición es por relación de ítem, según lo detallado en el siguiente cuadro:

BIENES				PRESENTACION
Item	Descripción	Cantidad	U. M.	
01	ARROZ PILADO EXTRA	91,666.00	Kgs	Saco x 50 Kgs
02	TRIGO ENTERO	40,622.80	Kgs	Saco x 50 Kgs
03	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	38,754.00	Lata	Lata x 425 Grs
04	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	11,118.00	Lts	Botella x 1 Lt
05	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	13,282.60	Kgs	Saco x 50 Kgs
06	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	8,267.60	Kgs	Saco x 50 Kgs
07	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	195.00	Kgs	Saco x 50 Kgs

Es de señalar que, la contratación que se efectúen en aplicación de la Ley N° 27767, no le son aplicables las distintas previsiones contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, tales como: los límites del valor referencial, la calificación de los distintos tipos de procedimientos de selección según los montos involucrados, la aprobación de Bases por parte del Titular de la Entidad y otros.

### 1.3 AMBITO DE APLICACIÓN

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

#### 1.4 VALOR ESTIMADO

El valor estimado total asciende a **S/ 996,950.18 (Novecientos Noventa y Seis Mil Novecientos Cincuenta Con 18/100 Soles)**, el mismo que incluye 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 atención oportuna y adecuada del requerimiento.

BIENES				VALOR ESTIMADO	
Item	Descripción	Cantidad	U. M.	UNITARIO	TOTAL
01	ARROZ PILADO EXTRA	91,666.00	Kgs	3.85	352,914.10
02	TRIGO ENTERO	40,622.80	Kgs	3.80	154,366.64
03	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	16,470.20	Kgs	12.60	207,524.49
04	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	11,118.00	Lts	11.50	127,857.00
05	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	13,282.60	Kgs	7.20	95,634.72
06	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	8,267.60	Kgs	7.00	57,873.20
07	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	195.00	Kgs	4.00	780.00
VALOR ESTIMADO				S/	<b>996,950.15</b>

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

#### 1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACION

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N° 002 – 2023, Acta N° 009** el 07 de junio del 2023.

#### 1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La **CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, EJERCICIO FISCAL 2023**, será afectado con la siguiente Estructura Funcional Programática:

Clasificación Presupuestal

Secuencia Funcional 0052: BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES

Fuente de Financiamiento 01 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2. 2 3.1 1 : Alimentos para Programas Sociales

Monto total S/ : **996,950.15**

Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 000759

### 1.7 SISTEMA DE CONTRATACION

El presente proceso se rige por el sistema de **Suma Alzada** de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.8 MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:

👉 Ley 27767 y su modificatoria

👉 Decreto Supremo N° 002 – 2004 – MIMDES

### 1.9 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.10 CONDICIONES DE SUMINISTROS

👉 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 Huaraz.

👉 El producto se entregara en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.

👉 La Municipalidad Provincial de Huaraz 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.

### 1.11 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

#### Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Huaraz. El horario de entrega será de 08:000 am a 02:00 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

#### Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria, la primera entrega se efectuaran en el plazo de cinco (05) días después de la firma de contrato, y la segunda sera de acuerdo al cronograma establecido y previa coordinación con el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y el requerimiento.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA

### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	N° DE ENTREGA		1°	2°
		05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	OCTUBRE	CANT.	CANT.
				ENTREGA	ENTREGA
ARROZ PILADO EXTRA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	45,833.00	45,833.00
TRIGO ENTERO	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	20,311.40	20,311.40
LENTEJA CALIDAD EXTRA 1	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	6,641.30	6,641.30
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	4,133.80	4,133.80
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS DE 425 G	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	8,235.10	8,235.10
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA DE 1 L	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO	30/10/2023	5,559.00	5,559.00
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRAMA DEL CONTRATO		195.00	-

### 1.12 FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, de acuerdo a la entrega efectuada, luego de la recepción formal y completa de los bienes, con el informe de conformidad de la Sub Gerencia de Programas Sociales, así como la recepción de la documentación correspondiente, según lo establecido por la normativa.

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

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

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

- Guía de Remisión con recepción del ÁREA DE ALMACÉN CENTRAL y del ALMACEN DE PROGRAMAS SOCIALES.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Informe de conformidad de la Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria
- Comprobante de pago.
- Carta de solicitud de pago
- Carta de Autorización para el pago con abonos en la CCI
- Constancia del Registro Nacional de Proveedores – RNP
- Copia legalizada del contrato.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en la Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.

### **1.13 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES**

Podrán participar como Postores, los pequeños agricultores, agrupaciones y/o asociación de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarias de alimentos agropecuarios del ámbito de la Región Ancash. Para que participen en el procedimiento de selección deben tener los requisitos siguientes:

- a) Estar en el Registro Nacional de Proveedores, capítulo bienes, estado vigente
- b) No estar incluido en el Registro de Inhabilitados y/o Suspendidos para contratar con el estado, la cual será verificado por la Entidad.
- c) No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

### **1.14 BASE LEGAL**

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, aprobado por Ley N° 27767
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES.
- 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-MINDES, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27731
- Ley N° 29367, Ley que modifica los artículos 2° y 7° 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
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento de la Ley General de Industrias

- Ley N° 28015 – Ley Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR

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

## **CAPÍTULO II**

### **ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION**

#### **2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION**

<b>ETAPAS DEL PROCESO</b>	<b>FECHAS</b>
De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	
Convocatoria	16 de junio del 2023
Registro de Participantes y Entrega de Bases – Presencial	Del 16 de junio del 2023 Al 03 de julio del 2023.
Formulación de consultas y observaciones – Presencial	Del 16 de junio del 2023 Al 23 de junio del 2023
Absolución de consultas y observaciones	26 y 26 de junio del 2023
Presentación, Recepción, Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas <ul style="list-style-type: none"><li>• Acto Público</li></ul>	04 de julio del 2023. SALA DE CONFERENCIAS DEL CENTRO CULTURAL de la Municipalidad Provincial de Huaraz, a las 08:38 a.m
Evaluación Económica. Acto Público	04 de julio del 2023
Otorgamiento de Buena Pro	04 de julio del 2023.

Importante:

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

#### **2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION**

El aviso de la convocatoria del proceso de adquisición, será difundido a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y del Ministerio de Agricultura, y en la página Web de la Entidad, <https://www.munihuaraz.gob.pe>, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición; ello de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, la cual señala que la convocatoria debe realizarse durante un mínimo de cinco (5) días hábiles

Asi mismo, se realizará a través de la publicación en el SEACE.

#### **2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES**

Todo proveedor que desee participar en el presente Proceso de Adquisición deberá registrarse ante la Municipalidad Provincial de Huaraz, el mismo que se realizará en la Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en la Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ, en el

horario de 8:00. a 13:00 horas y de 14:30 a 17:15 horas y, según cronograma establecido; para lo cual, deberá de presentar el **FORMATO 01** debidamente llenado, indicando a que ítem o ítems participa.

Cabe precisar que la persona que se registra como participante del presente Proceso de Adquisición, se adhiere al mismo en el estado en que éste se encuentre.

Los interesados podrán recoger las Bases a partir del día de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de propuestas. La Entidad no deberá negarse a entregar las Bases

## **2.4 FORMULACIÓN DE CONSULTA y OBSERVACIONES A LAS BASES**

Todo participante puede formular consultas y observaciones a las bases, en el plazo señalado en el calendario del proceso de adquisición, por un período de seis (6) días hábiles contados a partir del mismo día de la convocatoria (Artículo 16 del Reglamento de la Ley 27767).

Las observaciones a las bases, se realizan de manera fundamentada, por supuestas vulneraciones a la normativa u otra normativa que tenga relación con el objeto de contratación.

Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, en la fecha y horario señalado en el cronogramas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas, la cual se presentará por Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.

## **2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA y OBSERVACIONES A LAS BASES**

La COMISION DE ADQUISICION absolverá las consultas y observaciones a las Bases al día siguiente del término del plazo para recepcionarlas, mediante un pliego absolutorio debidamente fundamentado y sustentado, indicando si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen, la cual se hará de conocimiento de los adquirentes de Bases en forma simultánea. Las respuestas y aclaraciones a las Bases se consideran como parte integrante de éstas y del contrato.

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

### **MUY IMPORTANTE,**

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

## **2.6 INTEGRACION DE BASES**

La integración de las bases se realiza el mismo día de la absolución de consultas y observaciones.

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

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

## 2.7 RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

**La recepción y apertura** de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de 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, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

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

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

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

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.

## 2.8 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° 001-2023-MPH/CA – LEY N° 27767**, con el siguiente detalle:

### **SOBRE N° 1 PROPUESTA TECNICA:**

Señores  
**Municipalidad Provincial de Huaraz**  
Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

#### **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPH/CA – LEY N° 27767**

**Objeto del procedimiento: ADQUISICION DE LA CANASTA ALIMENTARIA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – EJERCICIO FISCAL 2023.**

#### **INDICAR ITEM**

**SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA**

**NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR**

### **SOBRE N° 2 PROPUESTA ECONOMICA:**

Señores  
**Municipalidad Provincial de Huaraz**  
Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ  
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

#### **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023-MPH/CA – LEY N° 27767**

**Objeto del procedimiento: ADQUISICION DE LA CANASTA ALIMENTARIA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – EJERCICIO FISCAL 2023.**

#### **INDICAR ITEM**

**SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA**

**NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR**

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 DEL SOBRE N° 1 - PROPUESTA TECNICA:**

La propuesta deberá de tener un índice de documentos, necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas, estrictamente deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados en concordancia con el índice; así mismo, deberá de estar debidamente foliados.

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

- a) Productor individual
- b) Productor organizado
- c) Micro y Pequeñas empresas agroindustriales

#### **DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA:**

- a) Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo N° 1)**.
- b) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo N° 2)**.
- c) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado según **(Anexo N° 3)**.
- d) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes **(Anexo N°4)**, para la primera entrega.
- e) Declaración Jurada de Conocimiento de la Ley N° 27767 y su reglamento **(Anexo N° 5)**.

#### **ADICIONALMENTE SE DEBE PRESENTAR DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN SEA LA CONDICIÓN DEL POSTOR:**

##### **1) Para el caso de PRODUCTOR INDIVIDUAL, presentará:**

- 👉 Copia simple del RUC actualizado al 2023, debe estar activo y habido en la SUNAT.
- 👉 Para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal del Productor Individual, indicando si es fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera distribuidor, presentara una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante y/o del molino (original), dirigida al presidente del Comité de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.
- 👉 Certificado original del productor expedido por la dirección subregional agraria y/o agencia agraria del lugar, correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, y organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el art.

2 de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de la asistencia alimentaria cuya fecha de expedición no debe de ser a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto publico y que acredite para los productos ofertados donde indique el numero del proceso y nombre de la Entidad convocante.

**2) Para el caso de PRODUCTOR ORGANIZADO (Pequeños productores que forma parte de una organización, tales como Asociaciones, Comités, Empresas u otra forma de asociación), presentará:**

- Relación detallada de los pequeños productores que ofertan sus productos integrantes del Productor Organizado, donde deberá consignar Apellidos y Nombres, D.N.I., Dirección, la cantidad ofertada, debidamente firmada por cada uno de ellos, para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, según **Anexo N° 06**.
- Copia simple del documento de identidad de cada uno de los productores y del representante del Productor Organizado.
- Copia simple del RUC actualizado al año 2023 del Productor Organizado, 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.
- Para los productos de arroz, trigo, lenteja y frijol castilla, presentar una declaración jurada suscrita por el representante legal del Productor Individual, indicando si es fabricante y/o distribuidor. En el caso de que el postor fuera distribuidor, presentara una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante y/o del molino (original), dirigida al presidente del Comité de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo, indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.
- Certificado original del productor expedido por la dirección subregional agraria y/o agencia agraria del lugar, correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, y organización de base o empresa de productores, como indica la Ley N° 29367 Ley que modifica el art. 2 de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de la asistencia alimentaria cuya fecha de expedición no debe de ser a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto publico y que acredite para los productos ofertados donde indique el numero del proceso y nombre de la Entidad convocante.

**3) Para el caso de MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES (para productos de origen hidrobiológicos y agroindustriales las cual es el aceite vegetal y achoveta entera en aceite vegetal), presentará:**

- ✓ Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa de la región.
- ✓ Copia simple del RUC actualizado al año 2023 de la Micro y Pequeña empresa Agroindustrial, 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.

- ✓ Para los productos de Aceite Vegetal y Anchoveta Entera en Aceite Vegetal, presentar una Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la Micro y Pequeña Empresa agroindustrial, indicando si es Fabricante y/o Distribuidor. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante (Original), dirigida al Presidente del Comité de Adquisición, que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento de los productos, así mismo indicara que autoriza el uso de sus documentos técnicos.

## **DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA SEGÚN ITEM A PRESENTARSE:**

### **ITEM I: ARROZ PILADO EXTRA**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- c) Copia simple de Certificado de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS, emitido por la Dirección Regional de Salud, del establecimiento o establecimientos involucrados en el proceso productivo del bien, según lo establecido por el DS N° 007-98-SA y modificatorias incorporadas por el DS N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- d) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra de pre producción del producto ofertado, en enbase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debiera de cumplir con las especificaciones técnicas.

### **ITEM II: TRIGO ENTERO**

- a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- b) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en enbase de un (01) kilogramo, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debiera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**ITEM III: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A**

- a) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- b) En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- c) Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- d) El postor deberá de presentar junto con su propuesta dos muestra del producto ofertado, en presentación de lata de 425 grs, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**ITEM IV: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- c) En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la copia del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- d) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Lt, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**ITEM V: LENTEJA CALIDAD 1 . EXTRA**

- a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- b) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Kg, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**ITEM VI: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA**

- a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- b) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Kg, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**ITEM VII: AZUCAR RUBIA DOMESTICA**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- c) El postor deberá de presentar junto con su propuesta una muestra del producto ofertado, en presentación de 1 Kg, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, la cual debera de cumplir con las especificaciones técnicas.

**IMPORTANTE**

- *La comisión no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos 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.*

- La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la descalificación de la propuesta.

## **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° 7**, indicando lo siguiente:

- a). Producto ofertado
- b). Cantidad ofertada, en kilogramos o litros, según corresponda.
- c). Precio unitario de venta del producto y monto total a todo costo (incluye flete, Seguro, impuesto de ley, estiba, desestiba) hasta su recepción final en el almacén de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

El monto total de la propuesta económica deberán de ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con mas de dos decimales, las que sean necesarias.

## **2.9 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 Notario Público.

El Notario Público procederá a firmar todos los documentos de cada propuesta técnica apta y los entregará a la COMISIÓN DE ADQUISICIÓN para su evaluación.

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.

### ***IMPORTANTE***

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

## **2.10 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

El sobre N° 2 que contiene las propuestas económicas se mantendrán cerrado hasta culminar la evaluación técnica

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

1. La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren

necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor estimado.

2. Se clasificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo de 100 puntos a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

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

Dónde:

- i = Propuesta  
P<sub>i</sub> = Puntaje de la propuesta económica i  
O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i  
O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo  
PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.  
4. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.

Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador.

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

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

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

#### **A través de sorteo en el mismo acto.**

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

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

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

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

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

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, no está Obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera de plazos establecidos según cronograma.

**No se aceptaran ofertas alternativas.**

La Municipalidad Provincial de Huaraz no estará obligado a recepcionar los productos alimenticios fuera del plazo establecido en el cronograma y que no cumplan con las especificaciones requeridas

**No habrá reajuste de precios.**

## **2.11 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

## **2.12 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 SUSCRIPCION DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, a más tardar dentro del segundo día hábil siguiente del consentimiento de la buena pro, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en la Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.

*El contrato se deberá suscribir, bajo responsabilidad, al tercer día hábil siguiente a la fecha del otorgamiento de la Buena Pro (Artículo 19° del Reglamento de la Ley N° 27767).*

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 SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. **PRESENTAR CARTA FIANZA**
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancario (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato
- g) Correo electrónico para notificar la ejecución contractual
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación (**Anexo N° 08**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado

#### Importante

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

## 2.15 PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, dentro del plazo de dos (2) días hábiles siguientes del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil siguiente de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato, u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. Al día siguiente de subsanadas las observaciones, las partes suscriben el contrato. Ello de conformidad al *Artículo 19° del Reglamento de la Ley N° 27767*

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el numeral 2.11 de las bases

El contrato se suscribe con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz, sito en la Av. LUZURIAGA N° 734 – PLAZA DE ARMAS HUARAZ.

## 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.
- d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia;
- e) Realicen subcontrataciones;
- f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al OSCE;

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 DE LAS SANCIONES**

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, Decreto Supremo 162-2021-EF, Decreto Supremo 234-2022-EF y el Decreto Supremo 308-2022-EF ; así como por las disposiciones legales vigentes.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

##### I. DENOMINACIÓN

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

##### II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

##### III. ANTECEDENTES

###### 3.1. Base legal

- Ley N° 25307 (15/02/1991); Ley que prioriza la labor de las organizaciones sociales de base, en lo referido al servicio de apoyo alimentario.
- DECRETO SUPREMO N° 041-2002-PCM (02/01/2014); Aprueban Reglamento de la Ley que declara de prioritario interés nacional la labor de Clubes de Madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios y otras organizaciones sociales de base
- Ley N° 27767 (26/06/2002); Reglamento de la Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Ley N° 29367 (28/05/2009) Ley que modifica los artículos 2° y 7° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementaria de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES (27/06/2002), que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27767.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por DS N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifica Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- Acta de Sesión extraordinaria del Comité de Gestión Local (31/01/2023), que aprueba la selección de la Canasta de Alimentos para el PCA, periodo 2023.

##### IV. OBJETIVOS

###### 4.1. Objetivo general

Garantizar el apoyo alimentario a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA del ámbito de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

###### 4.2. Objetivos específicos

Adquirir de manera oportuna la canasta de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz.



333

#### V. CANTIDAD DEL BIEN A ADQUIRIR

ÍTEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	UM	CANTIDAD TOTAL	ENTREGA 1	ENTREGA 2	PRESENTACIÓN
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	91,666.00	45,833.00	45,833.00	SACOS DE 50 KG
II	TRIGO ENTERO	KG	40,622.80	20,311.40	20,311.40	SACOS DE 50 KG
III	LENTEJA CALIDAD I - EXTRA	KG	13,282.60	6,641.30	6,641.30	SACOS DE 50 KG
IV	FRIJOL CASTILLA CALIDAD I - EXTRA	KG	8,267.60	4,133.80	4,133.80	SACOS DE 50 KG
V	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	KG	16,470.20	8,235.10	8,235.10	LATAS DE 425 G
VI	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	11,118.00	5,559.00	5,559.00	BOTELLA DE 1 L
VII	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	195	195	0	SACOS DE 50 KG

#### VI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A ADQUIRIR

##### 6.1. ARROZ PILADO EXTRA

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

##### 6.1.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado.
Olor	Exento de olores extraños.	
Aspecto	Exento de hielén y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Aspecto Requisitos



##### 6.1.2. Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)	Máximo 14	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido.	
Nombre Comercial	Extra (Tolerancia máx.)	
Grado	1	
Granos Rojos (%)	0	
Granos Tizos (%)	Tizos Totales 2	
	Tizos Parciales 5	
Granos Dañados (%)	0	
Mezcla varietal contrastante (%)	2.5	

332

Materia extraña (*) (%)	0.15
Granos quebrados (%)	5
Granos inmaduros (%)	0

(\*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), granos mohosos, germinados, sucios.

#### 6.1.3. Características Microbiológicas

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

Fuente: R.M. N° 391-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.I. Granos secos.

#### 6.1.4. Clase de arroz

Clase	Longitud del grano entero	Referencia
Largo	Más de 6.6 mm o más	NTP 205.011:2021

#### 6.1.5. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

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



#### 6.1.6. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 01, y se deberá señalar lo siguiente:

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

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

391

**6.1.7. Tiempo de vida útil**

18 meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

**6.1.8. Requisitos de habilitación del Proveedor**

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de Resolución Directoral de certificado de principios generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS, emitido por la Dirección Regional de Salud - (DIGESA) del establecimiento involucrado en el proceso productivo del bien, según lo establecido por el DS N° 007-98-SA y modificatorias incorporadas por el DS N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de 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.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

**6.1.9. Ficha técnica**



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	0,0%									
Granos tizosos totales	Máximo 2%									
Granos tizosos parciales	Máximo 5%									
Granos dañados	0,0%									
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%									



329

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15%	
Granos quebrados	Máximo 5%	
Granos inmaduros	0,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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



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

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

## 2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra);

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

328

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



ANEXO N° 01

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**ARROZ PILADO EXTRA**

**Peso Neto 50 kg**

- 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

**PROHIBIDA SU VENTA**

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



324

## 6.2. TRIGO ENTERO

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

### 6.2.1. Requisitos generales

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



### 6.2.2. Requisitos microbiológicos

Agente	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

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

### 6.2.3. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

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

### 6.2.4. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 02, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 02
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: TRIGO ENTERO
- ✓ Peso neto 50 Kg

325

- ✓ 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
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

**6.2.5. Tiempo de vida útil**

12 meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

**6.2.6. Requisitos de habilitación del Proveedor**

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de 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.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas



ANEXO N° 02

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**TRIGO ENTERO**

**Peso Neto 50 kg**

- 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



323

### 6.3. LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

La lenteja calidad 1 – extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

#### 6.3.1. Calibre (tamaño) de la Lenteja Calidad 1 - Extra

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
2	Menor que 7,5

Referencia: NTP 205.022:2014 Leguminosas. Lenteja. Requisitos

#### 6.3.2. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

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

#### 6.3.3. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 03, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 03
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ 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
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

#### 6.3.4. Tiempo de vida útil

12 meses a partir de la fecha de entrega en el almacén



322

#### 6.3.5. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de 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.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas



#### 6.3.6. Ficha técnica

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):



- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

319

**ANEXO N° 03**

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**LENTEJA CALIDAD 1  
EXTRA**

**Peso Neto 50 kg**

- 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**



518

#### 6.4. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

El frijol castilla calidad 1 – Extra debe estar acorde al último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015.

##### 6.4.1. Requisito Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP.205.015:2015.COR I 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS, Frijol. Req.
Grado de calidad	Extra	
Grano enfermo (%)	0	
Grano infectado (%)	0	
Grano picado (%)	1	
Grano partido o quebrado (%)	1	
Grano arrugado (%)	1	
Materias extrañas (%)	0.05	
Variedad contrastante (%)	1	

##### 6.4.2. Requisito Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PCA – MPH
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Granos sueltos exentos de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	



##### 6.4.3. Requisito Microbiológicas

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

##### 6.4.4. Envase

Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:

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

##### 6.4.5. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo Nº 04, y se deberá señalar lo siguiente:

017

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 04
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ 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
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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



**6.4.6. Tiempo de vida útil**

12 meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

**6.4.7. Requisitos de habilitación del Proveedor**

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de 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.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

**6.4.8. Ficha técnica**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul>	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

315

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

314

**ANEXO N° 04**

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**FRIJOL CASTILLA  
CALIDAD 1 – EXTRA**

**Peso Neto 50 kg**

- 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



313

#### **6.5. ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A**

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la prestación del contenido. 2ª Edición.

##### **6.5.1. Envase**

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Peso neto del bien por envase: 425 gramos
- ✓ Peso escurrido: 280 gramos
- ✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (NTP 350.003:2022 ENVASE METÁLICO), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16mm.

Importante:

Presión de vacío: El Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.



##### **6.5.2. Embalaje**

Cajas de cartón corrugado de 24 latas por cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

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

##### **6.5.3. Rotulado**

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 05, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 05
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre del bien: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
- ✓ Contenido neto 425 g
- ✓ Peso escurrido: 280 g
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- ✓ Valor nutricional por lata
- ✓ Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora
- ✓ N° del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES
- ✓ Código del lote de producción

312

- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Debe indicar: "PRODUCTO PERUANO"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

**6.5.4. Tiempo de vida útil**

48 meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

**6.5.5. Requisitos de habilitación del Proveedor**

- ✓ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- ✓ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- ✓ El Comité de Selección a considerado realizar la degustación del producto a ofertar.

**6.5.6. Medidas de control**

Se realizará una muestra aleatoria a 20 latas de diferentes cajas al momento de la recepción por parte del Comité de Gestión Local, para asegurar que se proporcionen las características solicitadas, por lo cual, el Contratista deberá traer la misma cantidad de latas para reemplazar la muestra.

**6.5.7. Ficha técnica**



311

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según lo indicado en el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).




En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio</u> : Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: - Olor característico y persistente de aceite	

310

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<p>oxidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li> </ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, deferentes a rancio o descompuesto.</li> <li>Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros.</li> </ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
 <p>Materias extrañas</p>	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.</li> <li>Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.</li> <li>Presencia de insectos o restos de ellos.</li> </ul> <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li> <li>Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li> </ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li> <li>Presencia de aletas desprendidas.</li> <li>Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo".</li> </ul>	

309



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cortes de cabeza no uniformes.</li> <li>- Unidades de tamaño no uniforme.</li> <li>- Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.</li> <li>- Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias.</li> <li>- Excesivo contenido de sal.</li> <li>- Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li> <li>- Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li> <li>- Roturas visibles en la parte ventral.</li> </ul>	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

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

## 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

308

Pesqueras y Acuicolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





ANEXO N° 05

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**ANCHOVETA ENTERA EN  
ACEITE VEGETAL CALIDAD  
A**

Peso Neto 425 g  
Peso Escurrido 280 g

PROHIBIDA SU VENTA

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

- Valor nutricional por lata.

- 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

307

306

#### **6.6. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

El aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano.

##### **6.6.1. Envase**

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Contenido neto: 1 L
- ✓ Estructura de envase: PET
- ✓ Capacidad del envase: 1 L
- ✓ Color del envase: Transparente
- ✓ El envase deberá tener precinto de seguridad

##### **6.6.2. Embalaje**

Cajas de 12 unidades (botellas de 01 Litro). Cajas de cartón corrugado de 12 unidades por cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el lote de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.



##### **6.6.3. Rotulado**

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 06, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 06
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- ✓ Contenido neto: 1 Litro
- ✓ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- ✓ Código de lote de producción
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ"

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

303

**6.6.4. Tiempo de vida útil**

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

**6.6.5. Requisitos de habilitación del Proveedor**

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- ✓ En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la Copia simple del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta una (01) botella de un litro del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

**6.6.6. Ficha técnica**



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

303

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.



**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

302

**ANEXO N° 06**

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**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



301

## 6.7. AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

### 6.7.1. Requisito Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

### 6.7.2. Requisito Organoléptico

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PCA – MPH
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	



### 6.7.3. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	$4 \times 10^2$	$2 \times 10^3$
Enterobacteriacas	5	3	5	2	10	102
Mohos	2	3	5	2	10	102
Levaduras	2	3	5	2	10	102

### 6.7.4. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Envase de 50 Kg
- ✓ Material: Saco multipliego de papel kraft
- ✓ Tipo de cerrado: Cosido y/o sellado herméticamente

300

#### 6.7.5. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 7, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 7
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- ✓ Código de lote de producto
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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



#### 6.7.6. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de doce (12) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

#### 6.7.7. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.

299

- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

**6.7.8. Ficha técnica**



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

298

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

277

**Precisión 1:** Ninguna.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.



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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

296

ANEXO Nº 07

**Municipalidad  
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación  
Alimentaria**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**AZÚCAR RUBIA  
DOMESTICA**

**Peso Neto 50 kg**

- 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

**PROHIBIDA SU VENTA**

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



995

## VII. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 7.1. GARANTÍA

- ✓ **ALCANCE DE LA GARANTÍA:** Los bienes deberán contar con una garantía por defectos de fabricación no detectados de doce (12) meses como mínimo desde la recepción.
- ✓ **PERIODO DE GARANTÍA:** A partir del día siguiente de la fecha de entrega en el almacén, por un periodo de doce (12) meses.
- ✓ **PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:** El área usuaria notificará al Contratista, la(s) observación(es) encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- ✓ **TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:** La reposición del/los bien/es observado/s, deberá ser efectuada en un tiempo máximo de cinco (05) días hábiles contabilizados a partir del día siguiente de haberse notificado la observación.

### 7.2. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

#### 7.2.1. Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Huaraz. El horario de entrega será de 08:00 am a 4:30 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

#### 7.2.2. Plazo de entrega

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



### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	N° DE ENTREGA		1°	2°
		1°	2°	CANT.	CANT.
		05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	OCTUBRE	ENTREGA	ENTREGA
ARROZ PILADO EXTRA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	45,833.00	45,833.00
TRIGO ENTERO	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	20,311.40	20,311.40
LENTEJA CALIDAD EXTRA	1 SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	6,641.30	6,641.30
FRÍJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	4,133.80	4,133.80

294

ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	LATAS DE 425 G	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	8,235.10	8,235.10
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA DE 1 L	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/10/2023	5,559.00	5,559.00
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO		195.00	-

### 7.3. FORMA DE ENTREGA

#### 7.3.1. Transporte

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- ✓ Para arroz pilado extra, aceite vegetal comestible y azúcar rubia doméstica, los alimentos y bebidas deberán transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración 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, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Para anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, deberá transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 del Decreto Supremo Nº 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.
- ✓ Para menestras (lenteja calidad 1 - extra y frijol castilla calidad 1 - extra) y trigo entero, deberá cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.



## **VIII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

### **8.1. ADELANTOS**

No habrá adelantos.

### **8.2. CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La conformidad será emitida por el almacenero y la oficina del Programa de Complementación Alimentaria, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

### **8.3. 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.

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:

- ✓ Carta solicitando su pago.
- ✓ Guía de remisión con recepción por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Factura.
- ✓ Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor).
- ✓ Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ Copia legalizada del Contrato.

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



### **8.4. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

No habrá reajuste de los pagos.

### **8.5. PENALIDADES**

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:

292

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

En caso de 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.

#### 8.6. SANCIONES

El ganador de la Buena Pro que no firme contrato en el plazo establecido, será sujeto de aplicación de las sanciones de acuerdo a lo establecido en el Artículo 30° del Reglamento de la Ley N° 27767.



## CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

### 4.1. COMPUTO DE PLAZO

El plazo del contrato se computa en días calendario. En caso el último día fuese inhábil, la prestación se ejecutará el primer día hábil siguiente.

### 4.2. CONTENIDO

La Entidad será la responsable de la elaboración de los contratos. El contrato deberá contener, como mínimo, los siguientes elementos:

- a) Identificación de las partes.
- b) Objeto del contrato.
- c) Obligaciones de los contratantes: cumplimiento de los Términos Económicos y Especificaciones Técnicas de los productos, plazo y lugar de entrega, condiciones de entrega y/o suministro, supervisión y control de calidad.
- d) Forma de pago.
- e) Penalidades.
- f) Mecanismo de Resolución del Contrato.
- g) Mecanismo de Solución de Controversias.
- h) Jurisdicción aplicable.

### 4.3. Ampliación del Contrato por adquisición complementaria

La Entidad en tanto realice el proceso de adquisición de productos alimenticios, podrá realizar por única vez adquisiciones complementarias de productos alimenticios con los mismos pequeños productores locales, individuales u organizados, micro y pequeñas empresas agroindustriales que han obtenido la Buena Pro en el proceso inmediatamente anterior, hasta un máximo del treinta por ciento (30%) del monto inicialmente contratado, dentro de los 30 días calendario inmediatos siguientes al término del contrato, siempre que se mantengan inalteradas todas las condiciones del producto materia de adjudicación.

Estas adquisiciones complementarias se formalizarán a través de la suscripción de un contrato.

### 4.4. Supervisión y control de calidad

Durante la ejecución del contrato, la Entidad implementará los mecanismos de supervisión y control de calidad teniendo en cuenta las especificaciones técnicas del producto y las condiciones de su entrega y suministro.

### 4.5. 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 diez por ciento (10%) 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:

$$\text{Penalidad diaria} = (0.10 \times \text{Monto del Contrato}) \\ (F \times \text{Número en días del plazo})$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el diez por ciento (10%) del monto total del contrato, la Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

#### **4.6. Causales de Resolución del contrato imputables al contratista**

El contrato podrá ser resuelto si alguna de las partes falta al cumplimiento de sus obligaciones, en cuyo caso la parte perjudicada deberá requerirla mediante carta notarial para que las satisfaga en un plazo no menor a cinco (5) días calendario, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho.

Si vencido dicho plazo el incumplimiento continúa, la parte perjudicada, resolverá el contrato mediante la formalidad correspondiente, ya sea en forma total o parcial.

La resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales, y que la resolución total del contrato pudiera afectar los intereses de la entidad. En tal sentido el requerimiento que se efectúa deberá precisar con claridad qué parte del contrato quedaría resuelta si persistiera el incumplimiento. De no hacerse tal precisión se entenderá que la resolución será total en caso de persistir el incumplimiento.

Si la parte perjudicada es el contratista, la Entidad deberá reconocerle en la liquidación del contrato la respectiva indemnización por los daños y perjuicios irrogados bajo responsabilidad de la máxima autoridad administrativa de la Entidad, según corresponda.

Asimismo, el contrato podrá ser resuelto por mutuo acuerdo entre las partes, o por caso fortuito o fuerza mayor, en cuyo caso deberá verificarse el pago hasta la última prestación ejecutada previa a la resolución.

#### **4.7. Solución de controversias durante el proceso de adquisición**

Mediante el recurso de apelación se impugnan los actos dictados dentro del desarrollo del proceso de adquisición. El recurso de apelación estará dirigido al Presidente de la Comisión de Adquisición, quien lo elevará a la máxima autoridad administrativa de la Entidad que convoca para su correspondiente resolución. Esta competencia es indelegable.

Las apelaciones se interponen al día siguiente hábil del otorgamiento de la Buena Pro y se resuelven dentro del día siguiente hábil de haber sido interpuestas.

La interposición de un recurso impugnativo suspende el proceso de adquisición en el estado en que se encuentre. El Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado - OSCE resolverá en última instancia administrativa el Recurso de Revisión, para los efectos exclusivos de la presente norma. Dicho recurso será admitido conforme a los plazos y requisitos exigidos para la Adjudicación de Simplificada, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, su Reglamento y el Texto Único de Procedimientos Administrativos del OSCE.

Queda establecido que las Bases del proceso de adquisición no son impugnables.

#### **4.8. Solución de controversias durante la ejecución del contrato**

Ante cualquier controversia que se genere durante la ejecución de las prestaciones derivadas del contrato, las partes se someterán a la Jurisdicción local.

#### **4.9. Obligación de Informar**

La máxima autoridad administrativa de la Entidad que convoca, bajo responsabilidad, informará a la Contraloría General de la República de todas las adquisiciones efectuadas mensualmente al amparo de la presente norma, dentro de los 15 (quince) días primeros días hábiles del mes siguiente de adjudicada.

**CAPITULO V**  
**PROFORMA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE BIENES N° XXXXX – 2023 – MPH**

**CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE XXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ – EJERCICIO FISCAL 2023**

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

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha ....., el Comité de Adquisición adjudicó la Buena Pro de la **ADJUDICACION N° .....**, proceso regulado por la Ley N° 27767, Item ..... para la contratación del **SUMINISTRO DE XXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, EJERCICIO FISCAL 2023** a la ....., cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la contratación del **SUMINISTRO DE XXXXXXXXXX PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ, EJERCICIO FISCAL 2023**.

La entrega del bien se efectuará de manera periódica, según el siguiente cronograma:

**CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO**

**a) ENVASE**

.....

**b) ROTULO**

.....

**c) PESO**

.....

**d) TIEMPO DE VIDA UTIL**

.....

**e) CERTIFICACION**

**CLÁUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a S/. ....., 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, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PAGO**

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

**CLAUSULA SEXTA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La Contratación del Suministro de ..... para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz, ejercicio 2023, será afectado con la siguiente Estructura Funcional Programática:

**Clasificación Presupuestal**

Secuencia Funcional 0052: Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores

Fuente de Financiamiento 00 : Recursos Ordinarios

Rubro 00 : Recursos Ordinarios

Clasificador 2.2.23.11 : Alimentos para Programas Sociales

Monto total s/. .....

**CLÁUSULA SETIMA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACION**

El plazo de ejecución del presente contrato es de ..... (.....) días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato

**CLÁUSULA OCTAVA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

### **CLÁUSULA NOVENA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

### **CLÁUSULA DECIMA: RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES**

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

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

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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 DÉCIMO SETIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley 27767 y su reglamento, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA VIGESIMA: 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 MUNICIPALIDAD:** .....

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:**

Domicilio Fiscal y Legal: .....

E-mail : .....

Teléfono : .....

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 cuádruplicado en señal de conformidad en la ciudad de ..... a los ..... (.....) días del mes de ..... del 20.....

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

## **FORMATOS Y ANEXOS**

### **FORMATO N° 01**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PARTICIPANTE MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ**

**REGIMEN ESPECIAL N° 01-2023-MPH/CA**

**CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ –  
EJERCICIO FISCAL 2023**

<b>Nombre y Razón Social:</b>
<b>RUC:</b>
<b>Representante legal:</b>
<b>DNI:</b>
<b>Domicilio Legal:</b>
<b>Teléfono:</b>
<b>Correo Electrónico:</b>
<b>Ítems a presentarse:</b>
<b>Fecha:</b>

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

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

**FORMATO N° 02  
MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Huaraz, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**Comisión de Adquisición.**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001 – 2023 – MPH/CA**

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y Nº RUC Nº [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 Nº [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **REGIMEN ESPECIAL Nº 01 – 2023 – MPH/CA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI Nº [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>1</sup>

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

---

<sup>1</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

**ANEXO Nº 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH<sub>z</sub>/CA**

Presente.-

Estimados Señores:

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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra<sup>2</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>2</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO Nº 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS  
MÍNIMOS**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH<sub>z</sub>/CA**

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del 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 y demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento

Además declarar que mi representada cumple fielmente lo requerido en las especificaciones técnicas indicadas en las Bases.

PRODUCTO OFERTADO	UNIDAD DE 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 ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH/CA**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. 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**

## DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH/CA**

Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO], conforme el cronograma de 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 5**

**DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO DE LA LEY Nº 27767 Y SU REGLAMENTO**

Señores.

**Comisión de Adquisición**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH/CA**

Presente.-

De nuestra consideración,

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

1.- Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales de la **REGIMEN ESPECIAL Nº 01-2023-MPH/CA – LEY 27767**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.

2.- Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley Nº 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 6**

**RELACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES INTEGRANTES DE LA ASOCIACION,  
COMITES, EMPRESAS U OTRAS FORMAS DE ASOCIACION PREVISTAS EN LA  
LEGISLACION VIGENTE**

Señores.

**Comisión de Adquisición**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023-MPH/CA**

Presente.-

De nuestra consideración,

Por medio del presente, nosotros:

Nombre del Postor:

.....

Representante Legal:

.....

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

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>Nº DE DNI.</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>CANTIDAD OFERTADA</b>	<b>FIRMA DEL PRODUCTOR</b>
<b>TOTALES</b>				

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO Nº 7**  
**CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA**

Señores

**COMITÉ DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2023 – MPH/CA**

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:

DESCRIPCION DEL 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**

**ANEXO N° 08**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD  
DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2023 – MPH/CA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

