

# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARI



**REGIMEN ESPECIAL N°02 – 2021 – MPH/CA-1**  
**Proceso regulado por la Ley N° 27767**

## **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE**

**ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA LOS  
COMEDORES POPULARES, HOGARES - ALBERGUE PARA  
EL PERIODO 2021, DE ACUERDO AL D.S. N°036-2021-EF”**

Huari, agosto del 2021

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1 ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARI

R.U.C. N° : 20193046551

Domicilio legal : Jr. Ramon Castilla Nro. 470

Correo electrónico: aespinoza@munihuari.gob.pe

**1.2 OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente proceso de selección tiene por objeto ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA LOS COMEDORES POPULARES, HOGARES - ALBERGUE PARA EL PERIODO 2021, DE ACUERDO AL D.S. N°036-2021-EF", conforme a la siguiente descripción.

Ítem	Producto	Unidad Medida	Cantidad	Presentación
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg.	4,540.00	Saco por 40 Kilogramos
II	TRIGO ENTERO	Kg.	561.00	Saco por 30 Kilogramos
III	QUINUA ENTERA GRADO 2	Kg.	561.00	Saco por 30 Kilogramos
IV	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	Saco por 20 Kilogramos
V	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	Saco por 20 Kilogramos
VI	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE X 425 GR	LATAS	880	LATAS X 425 GR
VII	FILETE DE CABALLA EN ACEITE Y SAL X 170 GR	LATAS	2,200	LATAS X 170 GR
VI	ACEITE VEGETAL	LT	415.56	CAJA x 12 Lt

**1.3 AMBITO DE APLICACIÓN**

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

**1.4 EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE ALCALDIA N°287 - 2021-MPH/A de fecha 27 de julio del 2021.

**1.5 FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

REURSOS ORDINARIOS

## 1.6 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.

## 1.7 MODALIDAD DE SELECCION

Proceso regulado por:



Ley 27767 y su modificatoria la ley 29367



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

## 1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.9 CONDICIONES DE SUMINISTROS



Los Productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.



El producto se entregara en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huari.



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



La Municipalidad Provincial de Huari, 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.

## 1.10 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO, por tratarse de un SOLO ENTREGABLE..

Para efectos del pago de la contraprestacion ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

El comprobante de pago deberá ser emitido a la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARI, Jr. Ramon Castilla N°470 - Huari – Ancash

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

- Orden de Compra – Guía de Internamiento
- Guía de Remisión
- Factura
- Informe de conformidad de la calidad y cantidad emitida por el funcionario responsable del área usuaria. (Incluyendo los análisis físico, químico, microbiológico).
- Copia del contrato celebrado entre la Municipalidad y el proveedor adjudicado.

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

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

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

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

### **1.11 PLAZO DE ENTREGA**

La entrega será a los 10 días HABLES de suscrito el contrato.

#### **MUY IMPORTANTE:**

**Al momento de la entrega por parte de los proveedores favorecidos con la buena pro y con contrato firmado, el responsable de programas sociales de la MPH, verificará la calidad de los bienes, teniendo en cuenta las muestras entregadas por los proveedores, debiendo cumplir las mismas características de las muestras, caso contrario, el producto o las cantidades observadas serán devueltas a los proveedores, teniéndolas por no ingresadas al almacén, se le otorgará un plazo máximo de 4 días a fin de que se puedan subsanar las observaciones de los productos.**

### **1.12 CARACTERISTICA DE LOS POSTORES**



- Podrán intervenir como postores, los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región, de acuerdo la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una organización de base, bajo sanción de ser descalificado.
- Los postores campesinos, nativos, agricultores individuales, podrán participar por el volumen total de 5 TM de la sumatoria total de los ITMS.
- Los postores podrán presentar su oferta a todos los ITEMS requeridos.
- Los Postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan.

### 1.13 BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto de Urgencia N°014-2019, Decreto de Urgencia Que Aprueba el Presupuesto del Sector Publico Para el Año 2021.
- Decreto de Urgencia N°015-2020, Decreto De Urgencia Para El Equilibrio Financiero Del Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2021.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.
- LeyN° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR

- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productor y/o procesadores locales.
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación Del Programa de Complementación Alimentaria.
- Directiva N° 005-CND-P-2005 Procedimiento para la formulación de los Planes de Transferencia Sectorial de mediano plazo y planes anuales de transferencia de competencias a los Gobiernos Regionales y Locales.
- Decreto Supremo N° 103-202-Eef. Decreto supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del texto único ordenado de la ley N° 30225
- Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

## CAPÍTULO II ETAPAS DEL PROCESO DE ADQUISICION

### 2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPAS DEL PROCESO De acuerdo al Art. N° 10 del Reglamento de la Ley 27767	FECHAS
Convocatoria	05/08/2021
Registro de Participantes y Entrega de Bases.	06/08/2021 AL 13/08/2021
Formulación de consultas y observaciones	06/08/2021 AL 10/08/2021
Absolución de consultas y observaciones	12/08/2021
Recepción, Apertura y Evaluación de Propuestas Técnicas • Acto Público	18/08/2021 Auditorium de la Municipalidad Provincial de Huari - Jr. Ramon Castilla N° 470 – Huari, a las 11:00 am.
Evaluación Económica. Acto Público	18/08/2021
Otorgamiento de Buena Pro	18/08/2021

#### Importante:

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

### 2.2 CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

Se realiza a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y de la Dirección Regional de Agricultura o del Ministerio de la Producción, según corresponda y en la página Web de la Entidad de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la

Ley N° 27767, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición.

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

### 2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El registro de los participantes es gratuito y se realizara en la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Huari, sito en el Jr. Ramon Castilla N°470 en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 8:00.a 13 horas y de 14:15 a 17:15 horas.

Al registrarse, la persona como participante en el presente proceso de selección como participante deberá ser el representante legal y/o apoderado acreditado según su registro de vigencia poder, lo cual presentará los siguientes documentos señalando la siguiente información: Nombres y apellidos (persona natural), DNI, razón social (persona jurídica), número de RUC, domicilio legal, teléfono, y acreditará con la constancia del RNP de BIENES, adjuntar copia del DNI y Vigencia poder vigente.

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

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

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, por el representante legal de la empresa observadora, debidamente acreditado con su copia de DNI, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Huari, sito en el jr. Ramón Castilla N° 470- Huari, en el horario de 8:00 a 13:00 horas y de 14:15 a 16:15 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente **un CD conteniendo las consultas.**

### 2.5 ABSOLUCION DE CONSULTA Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

La absolución se realiza de manera motivada mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas **se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen.**

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.*
- *El participante que formule consultas a las bases deberá dedicarse al rubro del ítem al que se presenta, caso contrario se desestimarán las consultas presentadas.*

## 2.6 RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

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

El acto se inicia cuando la Comisión de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación.

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

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

**La evaluación** se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de, campesinos, nativos, productores individuales u organizados, mediante la constancia de productor, emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.

En el caso de las microempresas agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley, para calificar como microempresas agroindustriales. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE, así como los requisitos solicitados en los requerimientos técnicos mínimos de la ficha técnica.

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

En el caso que de la revisión de la propuesta se adviertan defectos de forma, tales como errores u omisiones subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, o la omisión de presentación de uno o más documentos que acrediten el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos –siempre que se trate de documentos

emitidos por autoridad pública nacional o un privado en ejercicio de función pública, tales como autorizaciones, permisos, títulos, constancias y/o certificados que acrediten estar inscrito o integrar un registro, y otros de naturaleza análoga, para lo cual deben haber sido obtenidos por el postor con anterioridad a la fecha establecida para la presentación de propuestas. Este es el único momento en que puede otorgarse plazo para subsanar la propuesta técnica.

En el caso de advertirse que la propuesta no cumple con lo requerido por las Bases, y no se encuentre dentro de los supuestos señalados en el párrafo anterior, se devolverá la propuesta, teniéndola por no admitida, salvo que el postor exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él/los miembros de la COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

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

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

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

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

Si las propuestas se presentan en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno.



Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual.

En ambos supuestos, las propuestas deben llevar el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea persona natural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos.

**En el acto de presentación, de los sobres de las propuestas técnicas y económicas los postores acreditarán la condición de postor según formato N°01 (carta de acreditación) indicando el ITEM o ITEMS en los que participará y adjuntando los documentos de acreditación de la condición de postor que cumple de acuerdo a la ley 27767 y su modificatoria-la ley 29367.**

1. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, **Formato N° 01 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación** emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (items), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito.
2. las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de quince (30) días calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al **(Formato N° 1)**.

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

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, del **REGIMEN ESPECIAL N° 01-2021-MPH/CA – 1**, conforme al siguiente detalle:



Señores

**Municipalidad Provincial de Huari**

Jr. Ramon Castilla N°470-Huari

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

**REGIMEN ESPECIAL N° 02-2021-MPH/CA – 1**

**Objeto del proceso: ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA  
LOS COMEDORES POPULARES, HOGARES - ALBERGUE PARA EL  
PERIODO 2021 DE ACUERDO AL D.S. N°036-2021-EF**

**INDICAR: PAQUETE**

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

Señores

**Municipalidad Provincial de Huari**

Jr. Ramon Castilla N°470-Huari

Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

**REGIMEN ESPECIAL N° 02-2021-MPH/CA – 1**

**Objeto del proceso: ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA LOS COMEDORES POPULARES,  
HOGARES - ALBERGUE PARA EL PERIODO 2021 DE ACUERDO AL D.S. N°036-2021-  
EF**

**INDICAR: PAQUETE**

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

**SOBRE N° 1 - PROPUESTA TECNICA:**

**IMPORTANTE:**

para todos los ítems se deberá de incluir un índice de documentos y necesariamente deberán foliarse todas las hojas de la propuesta y se deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados.

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

- 1) CAMPESINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL
- 2) ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)
- 3) MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES



## DOCUMENTOS GENERALES DE PRESENTACION OBLIGATORIA

### 1. CAMPELINOS, NATIVOS, PRODUCTOR INDIVIDUAL

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo Nº 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, del postor , debe estar activo en la SUNAT
- d. Copia del certificado de productor expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos arroz, quinua, arveja y lenteja, cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el numero de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e. Copia de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- f. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- g. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo Nº 3)**.
- h. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo Nº 5)**.
- i. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 6)**.
- j. Declaración jurada de experiencia del postor **(Anexo Nº 4)**. Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad.

### 2. ORGANIZADOS (ORGANIZACIONES DE BASE)

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al **(Anexo Nº 1)**.
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción de la zona de producción para los productos Arroz, quinua, arveja y lenteja, trigo entero cuya fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- e. Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados al representante legal organización de base con una antigüedad no mayor de 30 días.
- g. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 2)**.
- h. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE **(Anexo Nº 3)**.
- i. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al **(Anexo Nº 5)**.
- j. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 6)**.

- k. Declaración jurada de experiencia del postor (**Anexo Nº 4**). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad y/o comprobante de cancelación emitido por la entidad financiera ( 1 ) vez el valor referencial

### 3. MICROEMPRESAS AGROINDUSTRIALES

- a. Declaración jurada de datos del postor de acuerdo al (**Anexo Nº 1**).
- b. Copia de la constancia o Certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de **Proveedores (RNP), Capítulo de Bienes**.
- c. Copia simple del RUC actualizado, que debe estar activo en la SUNAT.
- d. Copia de la constancia REMYPE de micro o pequeña empresa.
- e. Certificado de productor agropecuario a nombre del postor participante.
- f. Copia Simple de la Vigencia de poder expedida por la Oficina de Registros Públicos y de los poderes otorgados a su representante legal, con una antigüedad no mayor de 30 días.
- g. Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección (**Anexo Nº 2**).
- h. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 52 del RLCE (**Anexo Nº 3**).
- i. Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes de acuerdo al (**Anexo Nº 5**).
- j. Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento (**Anexo Nº 6**).
- k. Declaración jurada de experiencia del postor (**Anexo Nº 4**). Acreditada mediante los contratos y sus respectivas constancias de conformidad y/o comprobante de cancelación emitido por la entidad financiera (1) vez el valor referencial.

#### DOCUMENTOS ESPECIFICOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

##### I: ARROZ PILADO SUPERIOR

- a. Copia simple del Registro sanitario del producto, ARROZ PILADO SUPERIOR, el cual debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del presente proceso, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, a nombre del postor participante.
- b. Certificado de calidad del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico

~~Copia del certificado de productor a nombre del postor participante, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura~~

- c. Copia del certificado de productor a nombre del postor participante, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.



a los productos objeto de la convocatoria, a nombre del postor. D.L. N° 1062 ley de inocuidad de alimentos.

**II: QUINUA ENTERA GRADO 2**

- a- Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- b. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- c. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización original, del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso

**III: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2**

- a. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- b. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- c. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización original, del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso



**IV: LENTEJA CALIDAD 2**

- a. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- b. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- c. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización original, del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso

**V: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE X 425 GR**

1. Copia de protocolo técnico para registro sanitario de producto. Otorgado por el SANIPES.
2. Copia de protocolo técnico de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, emitido por el SANIPES.
3. En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricante) deberá adjuntar una declaración jurada suscrita por el fabricante dirigido a la entidad contratante donde indique el número de proceso.

**VI: FILETE DE CABALLA EN ACEITE Y SAL X 170 GR**

Copia de protocolo técnico para registro sanitario de producto. Otorgado por el SANIPES

1. Copia de protocolo técnico registro sanitario de producto, a nombre del fabricante, emitido por SANIPES.
2. Copia de protocolo técnico de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, emitido por el SANIPES.
3. En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricante) deberá adjuntar una declaración jurada suscrita por el fabricante dirigido a la entidad contratante donde indique el número de proceso.

**VII: ACEITE VEGETAL**

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto a ofertar, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.

**VIII: AZUCAR RUBIA DOMESTICA**

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto a ofertar, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.

**IX: TRIGO ENTERO**

---

---



- a. Copia del certificado de productor a nombre del postor participante, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- b. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- c. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización original, del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso.

#### 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.*

#### 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, 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 Huari.



El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán Ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con dos decimales.

## 2.7 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1. La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales. Se descalificará a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.
2. Se clasificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado.

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

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

Dónde:

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

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

4. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.

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

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

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

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

A través de sorteo en el mismo acto.

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

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

El Otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado (SEACE) y en el periódico mural de la Municipalidad de la Municipalidad Provincial de Huari, ubicado en el Jr. Ramon Castilla N°470- Huari.

Plazo de validez de la oferta.

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

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

## **2.8 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

El consentimiento de la Buena Pro se producirá al día siguiente del otorgamiento de la Buena Pro si es que no se apela el acto del otorgamiento de la Buena Pro.

El consentimiento del otorgamiento de la Buena Pro se publicará en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

## **2.9 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, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huari, sito el Jr. Ramon Castilla N°470-Huari- Ancash.

El contrato será suscrito por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial de Huari y por el postor favorecido con el otorgamiento de la Buena Pro o su(s) representante(s) debidamente acreditados.

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

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

## **2.10 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

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

- a) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- a) Código de cuenta interbancario (CCI).
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato

### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, debe presentar el Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*
- *De conformidad con la Décima Séptima Disposición Complementaria Final del Reglamento, dentro del supuesto de hecho de la infracción establecida en el literal h) del artículo 50.1 de la Ley, referida a la presentación de información inexacta, se encuentra comprendida la presentación de garantías que no hayan sido emitidas por las empresas indicadas en el segundo párrafo del artículo 33 de la Ley.*

Adicionalmente presentar:

- a) Copia de la Ficha RUC de la empresa.
- b) Correo electrónico para notificar

### 2.11 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.

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 Huari, sito en el Jr.  
Ramon Castilla N°470- Huari - Ancash

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

### I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA LOS COMEDORES POPULARES, HOGARES - ALBERGUE PARA EL PERIODO 2021, DE ACUERDO AL D.S. N°036-2021-EF"

### II. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección está en marcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria PCA que administra la Municipalidad Provincial De Huari, conforme a la siguiente descripción.

Ítem	Producto	Unidad Medida	Cantidad	Presentación
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg.	4,540.00	Saco por 40 Kilogramos
II	TRIGO ENTERO	Kg.	561.00	Saco por 30 Kilogramos
III	QUINUA ENTERA GRADO 2	Kg.	561.00	Saco por 30 Kilogramos
IV	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	Saco por 20 Kilogramos
V	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	Saco por 20 Kilogramos
VI	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE X 425 GR	LATAS	880	LATAS X 425 GR
VII	FILETE DE CABALLA EN ACEITE Y SAL X 170 GR	LATAS	2,200	LATAS X 170 GR
VI	ACEITE VEGETAL	LT	415.56	CAJA x 12 Lt

### III. FORMA DE ENTREGA Y LUGAR DE ENTREGA:

La entrega será única y será en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Huari, departamento de Ancash.

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

### IV. PLAZO DE ENTREGA:

La entrega será a los 10 días HÁBILES de suscrito el contrato.

### V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona Natural y/o Jurídica, que cuente con REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES vigente.

### VI. FORMA DE PAGO

La ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES en PAGO UNICO, 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 los diez (10) días de producida la recepción.

La ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de los bienes por parte del área de almacén.
- Documento emitido por el funcionario responsable otorgar la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

## VII. Penalidad

Si el contratista a 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 atraso, de acuerdo a la siguiente formula.

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde:

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

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

El retraso se justificará 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 acredita, 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 162.2 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.

**VIII. CRONOGRAMA DE PLAZO DE ENTREGA.**

PAQUETE	Producto	Unidad de medida	cantidad	FECHA DE ENTREGA
PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg.	4,540.00	entrega 01/09/2021
	TRIGO ENTERO	Kg.	561.00	
	QUINUA ENTERA GRADO 2	Kg.	561.00	
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	
	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg.	374.00	
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE X 425 GR	LATAS	880	
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE Y SAL X 170 GR	LATAS	2,200	
	ACEITE VEGETAL	LT	415.56	

**I: ARROZ PILADO SUPERIOR**  
**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 -
SUPERIOR Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> 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 superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. autoridad nacional	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado

	competente <sup>1</sup>	mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
--	-------------------------	--

## 2.2. Envase

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

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

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

Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado  
Color: Transparente

## 2.3. Presentacion

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

## 2.4. Rotulado

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

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

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

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

## 2.5. Tiempo de vida util

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

## 2.6. Documentos de presentación obligatorios.

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

- d. Copia simple del Registro sanitario del producto, ARROZ PILADO SUPERIOR, el cual debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del presente proceso, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, a nombre del postor participante.
- e. Certificado oficial de calidad del producto objeto de la convocatoria expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL, el cual deberá contener:
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico
- C. Copia del certificado de productor a nombre del postor participante, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.

## II: QUINUA PERLADA GRADO 2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA PERLADA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA)
GRADO 2 Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La quinua perlada grado 2 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 2 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS.
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano <sup>1</sup>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral	Quinua. Requisitos

	6.2 de la norma de la referencia (según el grado 2).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>2</sup>	
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>4</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

<sup>1</sup>Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en:  
Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

## 2.2. Envase y/o rotulado

La quinua grado 2 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua perlada de grado 2 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser Estructura de Envase: Polipropileno tejido Laminado Color: Blanco

## 2.3. Rotulado

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 25 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número del Registro Sanitario
- Frase:" Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

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

## 2.4. Peso

El peso neto del producto por envase será de 25 Kg.

## 2.5. Vida Util

El producto tendrá un periodo de vida útil de 12 meses

## 2.6. Documentos de presentación obligatorios.

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

- d. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- f. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- g. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso

### **III: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR**

#### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

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

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO



Descripción general : Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1 Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

### 2.2 Envase

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014.

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente

### 2.3 Peso

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

### 2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (Revisado el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- El grado de calidad 2 - superior
- 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 emitido por el SENASA

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

## 2.5 Vida útil

Doce (12) meses contados desde la fecha de producción.

## 2.6 Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentación obligatorio.

- a- Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
  - e. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- f. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso.

## IV: LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lensculinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

## 2.2. Envase

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente

## 2.3. Peso

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

## 2.4. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- Distribución Gratuita
- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Grado 2 - superior"
- 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 emitido por el SENASA

## 2.5. Vida útil

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

## 2.6. Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentacion obligatorio.

- g. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- h. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- i. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización original, del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso

## **V: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL**

### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

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

Denominación del bien	: Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal
Denominación técnica	: Conserva de sólido de caballa calidad extra en
aceite vegetal Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El sólido de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de <i>Scombridae</i> , en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso térmico, con aceite vegetal como medio de relleno, que han sido sometidos a esterilización comercial.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

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

El sólido de caballa es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se colocarán en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del mismo, según el numeral 3.5 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Las unidades preferentemente deberán acondicionarse de tal manera, que evidencien ordenamiento. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme; se permitirá adición de un trozo de filete de la misma calidad para completar el peso neto requerido, el cual no deberá superar el 18 % del peso escurrido del envase, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentar las siguientes características:

<b>CARACTERÍSTICA</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	<b>REFERENCIA</b>
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales	Cumplir con lo indicado en	
- Planta de procesamiento	los numerales 5 y 6.1 de la	
- Materia prima	NTP de la referencia	
- Ingredientes		

Requisitos generales - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
<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 el mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057- 2016-SANIPES-DE

## 2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

## 2.3. Presentacion

El producto será envasado en envases de hojalata de 1 Lb. Tall (425gr) en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, Con 24 latas cada una.

## 2.4. Tiempo de vida útil

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

## 2.5. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

## 2.6. Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentación obligatorio.

4. Copia de protocolo técnico para registro sanitario de producto. Otorgado por el SANIPES
5. Copia de protocolo técnico de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, emitido por el SANIPES.
6. En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricante) deberá adjuntar una declaración jurada suscrita por el fabricante dirigido a la entidad contratante donde indique el número de proceso.

## VI: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Denominación técnica	: Conserva de filete de caballa calidad extra en
aceite vegetal Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de <i>Scombridae</i> , con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes

herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

## 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

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

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales - Planta de procesamiento - Materia prima - Ingredientes	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
Requisitos generales - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	
<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

### 2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

### 2.3. Presentacion

El producto será envasado en envases de hojalata de ½ Lb. Tall (170 gr) en cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo y transporte, Con 48 latas cada una.

### 2.4. Tiempo de vida útil

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

### 2.5. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

**2.6. Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentacion obligatorio.**

- a. . Copia de protocolo técnico para registro sanitario de producto. Otorgado por el SANIPES
- b. Copia de protocolo técnico de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, emitido por el SANIPES.
- c. En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricante) deberá adjuntar una declaración jurada suscrita por el fabricante dirigido a la entidad contratante donde indique el número de proceso.

**VII: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**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. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019)  Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
<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 Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**2.2. Envase**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de



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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según

el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Contenido en litros, del producto envasado.
- j) Logotipo de la MUNICIPALIDAD
- k) Distribución Gratuita
- l) Llevará impreso la frase “PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”

### 2.4. Presentacion

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

### 2.5. Vida útil

La vida útil del producto será de 1 años contados desde la fecha de producción.

### 2.6. Documentos que acredite la inocuidad de alimentos, de presentación obligatorio.

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto a ofertar, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.

## VIII: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 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 ( <i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está

constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

## 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN 2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la <b>Tabla 2</b> del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- - Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, aprobado la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

### 2.2. Envase

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

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

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

Estructura de Envase : Polipropileno tejido laminado  
Color : Transparente

### 2.3. Peso

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

### 2.4. Vida útil

El producto tendrá un periodo de vida útil de 12 meses

## 2.5. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante

D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.

- a) Logotipo de la entidad
- b) Distribución gratuita
- c) Nombre del producto.
- d) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- e) Nombre y dirección del fabricante.
- f) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- g) Número de Registro Sanitario.
- h) 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.
- i) Código o clave del lote
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- k) Llevará impreso la frase PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA.

## 2.6. Documentos de presentación obligatorio, que acredite la inocuidad de alimentos.

- a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto a ofertar, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.

## IX: TRIGO ENTERO

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### 1. DEFINICION

Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del genero de trigo triticum, sometido a un proceso de separación de la cascara (endospermo) para obtener un grano limpio.

El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza y residuos de envolturas celulósicas.

No deberá producirse trigo entero de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificara en los siguientes grados de calidad:

- SUPERIOR

Su producción / procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Practicas Agricolas” contenidas en las “Guías de Buenas Practicas de producción e higiene” aprobada con Resolucion Directoral N° 1542011 –AG-SENASADIAIA, asi como con la Autorizacion Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

#### 2.- REQUISITOS GENERALES

##### 2.1 Características organolépticas

REQUISITO	ESPECIFICACION
Color	De acuerdo a la naturaleza del procuto.
Olores y sabres	De acuerdo a la naturaleza del procuto, exento de sabores y olores extraños.

Aspecto	Libre de infestaciones de insectos vivos, muertos y otras plagas dañinas en cualquiera de los estados biológicos.
---------	---

## 2.2 Características físico - químicas

REQUISITO	ESPECIFICACION
Humedad	Maximo 14 %

## 2.3 Características microbiológicas.

Agente Microbiológico	Categoria	Clase	N	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10(4)	10(5)

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

## 3. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

- Granos dañados totales (\*) 6.0 % máx.
- Granos partidos, pequeño y chupado 3.0 % máx.
- Mezcla varietal 10.0 % máx.
- Material extrañas 1.0 % máx.
- Impureza 3.0 % máx.
- Granos vítreos (%) min 40 min.

NTO 205.009-2014.TRIGO..Trigo en grano. Requisitos

## 4. ENVASE

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

Estructura de Envase	:	Polipropileno tejido laminado
Color	:	Transparente o blanco
Peso minimo del envase	:	81.50 gr.
Medidas de envase	:	ancho: 56 cm, largo: 101 cm
Tejido	:	Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cintas/Pulgada
Cosido	:	Cinta encadenada 10 cms anterior Y posterior del tramo cosido del saco

## 5. ROTULADO

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

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARI.
- Distribucion gratuita.
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 kg.
- Nombre, Razon social del productor o N° de RUC
- La frase “Producto Peruano”
- Numero de autorización Sanitario del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA



- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha.
- Frase; “almacenar en un lugar fresco, seco y entilado”.

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

6. PESO

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

7. REQUISITOS.

- a. Copia del certificado de productor, expedido por la agencia agraria de la Dirección Regional de agricultura de su jurisdicción, donde indique el número de proceso y el nombre de la entidad convocante.
- b. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente y expedido por el SENASA, de acuerdo al D.S. N°004 2011-AG
- c. En caso de que el postor sea comercializador del producto, deberá presentar una carta de autorización del uso de sus documentos del fabricante de los requisitos del presente proceso.



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

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

**CLAUSULA PRIMERA: OBJETO**

Con fecha....., la Comisión de Adquisición adjudicó la Buena Pro del **REGIMEN ESPECIAL N°** ..... para la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA] , cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA: FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

01 RECURSOS ORDINARIOS, RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS

***CLAUSULA TERCERA: FINALIDAD DEL CONTRATO***

Abastecimiento de.... para los Programas de Complementación Alimentaria para el periodo fiscal 2020 de la Municipalidad Provincial de Huari.

***CLAUSULA CUARTA: MONTO CONTRACTUAL***

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

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

***CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO***

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en..... (**nuevos soles**), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendarios de ser estos recibidos.

***CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO***

La vigencia del presente contrato se extenderá a partir del día siguiente de la firma del mismo o la emisión de la orden de compra, lo que ocurra primero; hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA y se efectúe su pago.

***CLAUSULA SETIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO***

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**CLAUSULA OCTAVA: GARANTIAS**

EL CONTRATISTA entregará en el plazo de..... (**Indicar, conforme al procedimiento establecido en las presentes Bases**) garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: S/....., carta fianza equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato
- Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso.

Esta(s) garantía(s) es (son) otorgada(s) por entidades autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia de Banca y Seguros o Administradoras de Fondo de Pensiones o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberá encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.

Opcionalmente las micro-empresas podrán solicitar la retención del 10%.

#### **CLAUSULA NOVENA: EJECUCION DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 164° del Reglamento.

#### **CLAUSULA DECIMA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

La conformidad del servicio se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad estará a cargo del Área de Gestión de los Programas de Asistencia Alimentaria.

En el caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en que consisten éstas, dándole a EL CONTRATISTA un plazo prudente para su subsanación, según los plazos establecidos en el Reglamento.

Si después del plazo otorgado a EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD considera que no se ha cumplido a cabalidad con la subsanación, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

#### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: DECLARACION 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.

#### **CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

**La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicio ocultos.**

#### **CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO <sup>1</sup>**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato parcial o totalmente por incumplimiento mediante carta notarial y ejecutar en lo que corresponda la Garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso) sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios ulteriores que pueda exigir; asimismo, procederá a comunicar este hecho al Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

<sup>1</sup> Deberá considerarse las penalidades que se hubieran establecido al amparo del artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

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

**CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40º, inciso c), y 44º de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167º y 168º de su Reglamento; de darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLAUSULA DECIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarias aplicadas a EL CONTRATISTA, no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

**CLAUSULA DECIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA DECIMO SETIMA: ARBITRAJE**

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del presente contrato, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, serán resueltos de manera definitiva e inapelable mediante arbitraje de derecho, de conformidad con lo establecido en la normativa de contrataciones del Estado, bajo la organización y administración de los órganos del Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE y de acuerdo con su reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrán tener el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad previsto, debiendo iniciarse este procedimiento ante un centro de conciliación acreditado por el Ministerio de Justicia , según lo señalado en el artículo 214º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es vinculante para las partes y pondrá fin al procedimiento de manera definitiva, siendo inapelable ante el Poder Judicial o ante cualquier instancia administrativa.

**CLAUSULA DECIMO OCTAVA: 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.

**CLAUSULA DECIMO NOVENA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

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

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnica económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de..... al

.....

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**FORMATOS Y ANEXOS**

FORMATO N° 1

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**Comisión de Adquisición.**

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (SEA CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICRO EMPRESA AGROINDUSTRIAL), identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con el **REGIMEN ESPECIAL N°** ....., a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Asi mismo hacemos presente nuestra presentacion al / los (INDICAR ITEM O ITEMS A LOS QUE SE PRESENTA) del REGIMEN ESPECIAL N° ..... de la municipalidad provincial de .....

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

.....

**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**

**Representante legal o común, según corresponda**

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

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] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

Autorización Municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL ( T.M)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**

**Representante legal o común, según corresponda**

**IMPORTANTE:**

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

ANEXO N° 3

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N°.....**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO Y/O COMPROBANTE DE PAGO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE .....

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del proceso de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIO] días calendario, conforme el cronograma de entrega establecido en las Bases del proceso.

Primera Entrega : \_\_\_\_\_ Días Calendario

Segunda Entrega : \_\_\_\_\_

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 6

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

Señores.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE .....

**Comisión de Adquisición**

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 del **REGIMEN ESPECIAL N° .....**, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
- 2.- Declaramos ser [INDICAR SI ES CAMPESINO, NATIVO, PRODUCTOR INDIVIDUAL U ORGANIZADO (ORGANIZACIÓN DE BASE) O MICROEMPRESA] señalado por la ley N° 27767, su modificatoria, la ley 29367 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referidas leyes.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 7  
CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(MODELO)

Señores

**COMISIÓN DE ADQUISICION**

**REGIMEN ESPECIAL N° .....**

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

<b>PRODUCTO OFERTADO</b>	<b>LUGAR DE ENTREGA</b>	<b>Cantidad Ofertada en Kilogramos/Litros</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>MONTO TOTAL (S/.)</b>
<b>TOTAL</b>				

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**